PL Mikser mocowany na stojak.
CZ Mixér upevňovaný na podstavci.
SK Mixér upevňovaný na podstavec.
HU Állványra erősített mixer.
RO Este fixat pe un suport.
RU Крепится на подставку.
BG С прикрепване към поставка.
UA Закріплюється на підставці.
EN Mixer is fastened to a stand.

PL Obrotowa misa i wahadłowy ruch miksera.
CZ Otáčecí mísa a kyvadlový pohyb mixéru.
SK Otáčacia misa a kyvadlový pohyb mixéra.
HU Forgótál és ingamozgású mixer.
RO Cu un vas rotativ și o mișcare oscilatorie.
RU С вращающейся чашей (туда/обратно).
BG С ротационно движение на купата и допълнително движение на миксера.
UA З чашею, що крутиться (туди / навпаки).
EN Driven stand & bowl mixer.

PL Wszechstronne wyposażenie.
CZ Bohatá výbava.
SK Bohatá výbava.
HU Sokoldalú felszereltség.
RO Echipat cu toate accesoriile necesare.
RU Обеспеченный всеми необходимыми насадками.
BG Окомплектован с всички необходими приставки.
UA Забезпечений всіма необхідними насадками.
EN Equipped with all the tools needed.

381-129_v01

zelmer

281
381
Mikser
Mixer

instrukcja użytkowania
user manual

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA **MIKSER** Typ 281/Typ 381 6–10
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS **HÁZTARTÁSI KÉZIROBOT** 281 Típus/381 Típus 21–25
BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА **МИКСЕР** Тип 281/Тип 381 36–40
CZ NÁVOD K POUŽITÍ **ROBOT** Typ 281/ Typ 381 11–15
RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE **MIXER** Tip 281/Tip 381 26–30
UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ **МІКСЕР** Тип 281/Тип 381 41–45
SK NÁVOD NA OBSLUHU **ROBOT** Typ 281/ Typ 381 16–20
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **МИКСЕР** Тип 281/Тип 381 31–35
SR USER MANUAL **MIXER** Type 281/Type 381 46–50

281
381
Mikser
Mixer

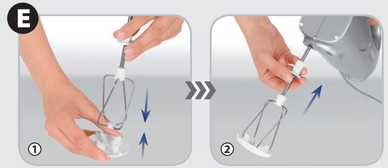
Linia Produktów Product Line

Krajalnica Slicer | Czajnik Electric kettle | Maszynka do mielenia Meat mincer | Robot kuchenny Food processor | Sokowirówka Juice extractor | Mikser Mixer | Mikser Hand blender

A

B

281.4	o	✓	o	✓	o	–	o
281.5	✓	✓	✓	✓	✓	–	o
281.6	✓	✓	✓	✓	✓	–	✓
281.64	✓	✓	o	✓	o	–	✓
281.8	✓	✓	o	✓	o	–	o
381.5	✓	✓	✓	✓	✓	o	o
381.6	✓	✓	✓	✓	✓	o	✓
381.61	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
381.7	✓	✓	o	✓	o	✓	o



PL

Szanowni Klienci!

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów rekomendujemy używanie tylko oryginalnych akcesoriów firmy Zelmer. Zostały one zaprojektowane specjalnie dla tego produktu.

Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję użytkownika. Szczególną uwagę poświęć wskazówkom dotyczącym bezpieczeństwa, tak aby podczas użytkowania urządzenia zapobiec wypadkom i/lub uniknąć uszkodzenia urządzenia. Instrukcją użytkownika zachowaj, aby można było z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania miksera

Niebezpieczeństwo! / Ostrzeżenie!
Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Nie uruchamiaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek radzimy zwrócić się do specjalistycznego punktu serwisowego.
- Nie wyjmuj z naczynia elementów roboczych, gdy mikser jest w ruchu.
- Nie dotykaj rękami elementów wyposażenia będących w ruchu, zwłaszcza niebezpieczne są noże nasadki miksującej, kubka miksującego. Są bardzo ostre!
- Przed wymianą wyposażenia lub zbliżaniem się do części poruszających się podczas użytkowania, należy wyłączyć sprzęt i odłączyć od zasilania.
- Przed czyszczeniem miksera zawsze wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z mikserem w obecności dzieci.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Ze względów bezpieczeństwa miksowanie produktów w kubku miksującym musi się odbywać z założoną pokrywką. Zabrania się wkładania jakichkolwiek przedmiotów do wewnątrz kubka, takich jak: łyżka, łopatka, itp. Może to doprowadzić do uszkodzenia miksera lub wyłamania elementów z wnętrza kubka i dostania się ich bezpośrednio do zmiksowanego produktu, co stanowi zagrożenie dla zdrowia a nawet życia człowieka.

Uwaga!
Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Mikser podłączaj jedynie do gniazdka sieci prądu przemiennego 230 V.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie narażaj miksera i wyposażenia na działanie temperatury powyżej 60°C – możesz uszkodzić mikser.
- Nie zanurzaj napędu miksera w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- Nie myj wyposażenia zamontowanego na napędzie.
- Do mycia elementów zewnętrznych nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie, jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Nie używaj nasadki miksującej bez zanurzenia jej w produktach, w przypadku cieczy jej poziom nie powinien przekraczać połowy wysokości nasadki.
- Uważaj, aby nie zalać wodą wnętrza korpusu nasadki miksującej – po montażu na napędzie może nastąpić zalanie silnika.
- Nie używaj miksera z pustym kubkiem miksującym.
- Uważaj, aby nie zalać wodą przestrzeni od dołu kubka miksującego, w której znajduje się sprzęgło – po montażu na napędzie może nastąpić zalanie silnika.
- Nie wkładaj jednocześnie mieszadła i trzepaka z zębatką do gniazda napędu – możesz zniszczysz mikser w chwili jego uruchomienia.
- Nie używaj nasadki miksującej lub kubka miksującego dłużej niż 3 min., a trzepaków i mieszadeł dłużej niż 10 min.

Wskazówka
Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów biznesu gastronomicznego, warunki gwarancji zmieniają się.
- Po zakończeniu pracy przewód przyłączeniowy wyjmij z gniazdka sieci i nawiń na napęd miksera.
- Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne ośrodki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powoduje ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń.
- Mieszadła lub trzepaki z zębatką wkładaj tylko do gniazda oznaczonego gwiazdką.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane zastosowaniem miksera niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

381-129_v01

Notes

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Dopuszczalny czas pracy układu napędowego:

– z mieszadłami, trzepakami 10 min.
– z nasadką miksującą lub kubkiem miksującym 3 min.

Czas przerwy przed ponownym użyciem (min.) 20 min.

Hałas urządzenia (L_{WA}):

– z mieszadłami, trzepakami, nasadką miksującą, na stojaku 80 dB/A
– z kubkiem miksującym (mikser 381) 84 dB/A

Miksery zbudowane są w II klasie izolacji, nie wymagają uziemienia. ⧈

Miksery ZELMER spełniają wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

– Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/EC.
– Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Budowa urządzenia (Rys. A)

1. Napęd miksera
2. Przycisk wypychacza
3. Dźwignia przełącznika
4. Przycisk „turbo”
5. Gniazda trzepaków lub mieszadeł
6. Otwór nasadki miksującej
7. Wkładka uchwytu
8. Mieszadła: lewe/prawe (z zębatką)
9. Trzepaki: lewy/prawy (z zębatką)
10. Tarcza przecierająca
11. Nasadka miksująca (Nasadka metalowa dotyczy lini „silver line”)
12. Kubek
13. Kubek miksujący
14. Dozownik
15. Pokrywa
16. Nóż kubka
17. Stojak
18. Głowica
19. Pokrętło zacisku
20. Przycisk zaczepu
21. Miska obrotowa
22. Łopatka

Typy mikserów ZELMER (Rys. B)

✓ podstawowe wyposażenie miksera

○ wyposażenie dodatkowe do nabycia w hipermarketach, sklepach AGD i w sprzedaży wysyłkowej

Opis urządzenia

- Mikser ma 5 biegów. Do nastawiania poszczególnych prędkości obrotowych służy dźwignia przełączników wg oznaczeń cyfrowych: **0, 1, 2, 3, 4** i **5** znajdujących się na przycisku wypychacza, który służy do wyjmowania (wypchnięcia) mieszadeł lub trzepaków z napędu miksera.
- Dodatkowo napęd wyposażony jest w przycisk **„turbo”** służący do natychmiastowego uzyskania maksymalnej prędkości obrotowej, bez względu na prędkość ustawioną dźwignią przełącznika. Przyciski te umieszczone są po prawej i po lewej stronie obudowy z myślą o użytkownikach prawo i leworęcznych. W poz. **„0”** przycisk **„turbo”** jest mechanicznie zablokowany.
- Na spodzie napędu umieszczone są obok siebie 2 gniazda (otwory), w których osadza się trzepaki lub mieszadła.
- W górnej części napędu usytuowana jest wkładka uchwytu wykonana z materiału zwiększającego komfort trzymania napędu miksera.
- Na tylnej ścianie napędu znajduje się otwór do mocowania nasadki miksującej lub kubka miksującego. Otwór ten przesłonięty jest ruchomą zasuwką.
- W dolnej części napędu usytuowane jest wgłębienie oraz zaczep umożliwiający nawinięcie przewodu przyłączeniowego wokół napędu.

Uruchomienie miksera i nastawienie żądanego biegu (prędkości obrotowej) (Rys. C)

① Ustaw dźwignię przełącznika w poz. **„0”** – skrajne położenie lewej strony.

② Zamocuj wybrane narzędzie.

③ Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka sieci.

④ Włącz mikser, przesuwając dźwignię w prawo (Chcąc zwiększyć obroty, przesuń dźwignię w kierunku poz. **„5”**, wybierając żądaną prędkość obrotową).

⑤ Aby zwiększyć obroty w sposób natychmiastowy, bez względu na ustawioną prędkość obrotową, wciśnij i trzymaj jeden z przycisków **„turbo”** (z prawej lub lewej strony obudowy).

⑥ Chcąc powrócić do wcześniej nastawionej prędkości obrotowej, zwolnij przycisk **„turbo”**.

Przygotowanie miksera do pracy

PRACA Z TRZEPAKAMI LUB MIESZADŁAMI (Rys. D)

- Trzepaki są przeznaczone do ubijania piany, śmietany kremówki, do ucierania żółtek z cukrem, sporządzania kremów oraz ciast na omlety i naleśniki.
- Mieszadła służą do wyrabiania ciast ucieranych, ciast drożdżowych, serników, pierników, itp.
- Trzepaki i mieszadła osadza się w gniazdach znajdujących się na spodzie robota.

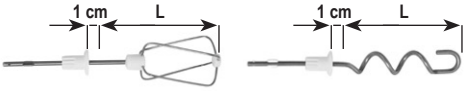
① Wciśnij je do wyczuwalnego oporu – do zaskoczenia zaczepów.

Niewłaściwe założenie tych części powoduje ich wypadanie podczas pracy.

② Włóż mieszadła lub trzepaki z zębatką do gniazda oznaczonego gwiazdką.

Przeciwne założenie mieszadła spowoduje podnoszenie się ciasta (wyciąganie ciasta z naczynia).

Poziom produktów znajdujących się w naczyniu nie powinien przekraczać wysokości części roboczej trzepaków lub mieszadeł (L).



PRACA Z TARCZĄ PRZECIERAJĄCĄ (Rys. E)

- Tarcza przecierająca służy do przecierania przez sito gotowanych warzyw i owoców takich, jak: marchew, ziemniaki, pomidory, jabłka. Zastępuje częściowo funkcję nasadki miksującej.

① Nałóż tarczę przecierającą na trzepak z zębatką nasadzając ją od dołu.

② Wsuń trzepak do gniazda napędu oznaczonego gwiazdką.

Kubek (12)

Wykonany z przeźroczystego tworzywa służy jako pojemnik podczas używania nasadki miksującej.

PRACA Z NASADKĄ MIKSUJĄCĄ (Rys. F)

Nasadkę miksującą stosuje się do:

- mieszania płynów,
- rozdrabniania gotowanych jarzyn i surowych miękkich owoców,
- przygotowania majonezu i różnego rodzaju past,
- przygotowania zup dla niemowląt.
- rozdrabniania lodu (dotyczy tylko nasadki metalowej).

Nasadkę mocuje się do napędu po odsłonięciu zasuwki.

① Naciśnij lekko zasuwkę a potem przesuń w kierunku, jak pokazano na rysunku.

② Włóż gwintowaną część nasadki w otwór napędu i kręcąc w prawo dokręcaj do oporu.

Niedokładne wkręcenie nasadki miksującej może spowodować zniszczenie sprzęgła w napędzie lub samej nasadki miksującej.

③ Po włożeniu nasadki do przetwarzanego produktu włącz mikser.

PRACA Z KUBKIEM MIKSUJĄCYM (Rys. G)

Przez cały czas pracy trzymaj mikser w ręce.

Kubek miksujący przeznaczony jest do sporządzania zup dla niemowląt oraz do przygotowywania koktajli i ciasta naleśnikowego.

- Po obydwu stronach kubka znajduje się napis „500 ml max.” określający maksymalny poziom produktu, którym można napełnić kubek oraz podziałka graficzna wyznaczająca objętość od 200 ml do 500 ml.

① Po odsłonięciu zasuwki (jak przy użyciu nasadki) zamocuj kubek następująco:

Nałóż kubek miksujący na napęd tak, aby 3 występy widoczne od dołu kubka weszły w wycięcia obudowy napędu i jednocześnie nastąpiło połączenie sprzęgła kubka i napędu miksera.

② Trzymając napęd za rękojeść obróć kubek w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do oporu. Właściwie połączenie nastąpi wtedy, gdy 3 występy wejdą pod obudowę napędu, a zaczep na żeberku kubka przeskoczy za kulisty występ znajdujący się na obudowie napędu.

③ Napełnij kubek produktami oraz załóż pokrywkę z dozownikiem – w czasie pracy można dodawać do kubka dodatkowe produkty.

PRACA ZE STOJAKIEM Z MISKĄ OBROTOWĄ (Rys. H)

Stojak z zamontowanym napędem ułatwia pracę z zastosowaniem trzepaków lub mieszadeł powodując, iż użytkownik w czasie pracy ma „wolne” ręce.

Napęd zamocowany w głowicy stojaka w czasie pracy samoczynnie wprowadza głowicę w ruch wahadłowy i jednocześnie miskę z mieszanym produktem w ruch obrotowy.

Do pracy ze stojakiem przeznaczone są tylko trzepaki i mieszadła specjalnie do tego przystosowane. W mikserze posiadającym stojak w komplecie jest jedno mieszadło i jeden trzepak z zębatką.

① Włóż do napędu trzepaki lub mieszadła (w sposób opisany wcześniej).

② Po odsunięciu zasuwki (jak przy użyciu nasadki) zamocuj napęd w głowicy stojaka w następujący sposób: Wprowadź zaczepy napędu (znajdujące się w pobliżu otworów do mocowania mieszadeł) pod zaczepy głowicy stojaka.

③ Przekręć pokrętło zacisku w prawo do oporu tak, aby uchwyt pokrętła ustawił się pionowo.

④ Naciśnij przycisk zaczepu i jednocześnie odchyl do tyłu głowicę wraz z napędem.

⑤ Miskę z produktami lekko unieś, włóż na 3 występy znajdujące się na stojaku i postaw na podstawie stojaka.

⑥ Opuść głowicę z napędem miksera do pozycji poziomej (słychać stuk blokowania się przycisku zaczepu).

- Uruchomienie miksera dźwignią przełącznika wprawi miskę w ruch obrotowy a głowicę wraz z napędem w ruch wahadłowy.

Nie wolno blokować ani zatrzymywać ruchu wahadłowego podczas pracy, gdyż może to spowodować uszkodzenie stojaka.

Po zakończeniu pracy miksera (Rys. I)

① Wyłącz mikser i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.

W zależności od zamontowanego wyposażenia:

② Wypchnij wypychaczem trzepaki lub mieszadła.

③ Zdejmij z trzepaka tarczę przecierającą.

- Zdemontuj w sposób odwrotny do montażu nasadkę miksującą lub kubek miksujący.

④ Odchyl głowicę stojaka z napędem do tyłu.

⑤ Przekręć pokrętło zacisku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do oporu i wysuń napęd z zaczepów głowicy.

⑥ Nawiń przewód przyłączeniowy na napęd a ostatni zwój włóż pod wkładkę.

Czyszczenie i konserwacja miksera

Przed czyszczeniem i konserwacją miksera należy zwrócić uwagę, aby wtyczka była wyciągnięta z gniazdka.

- Trzepaki i mieszaki myj ciepłą wodą z dodatkiem środków myjących.
- Nasadkę miksującą lub kubek miksujący umyj poprzez ponowne miksowanie czystej, ciepłej wody (po włączeniu miksera do sieci).
- Wieniec zębaty miski obrotowej myj przy pomocy szczoteczki do mycia naczyń.
- **Nie myj nasadki miksującej i kubka miksującego w zmywarce.**
- Miskę po umyciu odwróć i wylej wodę, która mogła pozostawać w przestrzeni pod wieńcem zębatym.
- Po umyciu wyposażenie miksera wysusz i przechowuj w suchym miejscu.
- Obudowę napędu lub stojaka oczyść wilgotną szmatką a następnie wytrzyj do sucha.

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska.

Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.

Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!

DANE KONTAKTOWE:

- **zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów**
  http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/
- **salon firmowy – sprzedaż internetowa**
  salon@zelmer.pl
- **wykaz punktów serwisowych**
  http://www.zelmer.pl/punkty_serwisowe/
- **infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)**
  ☎ 801 005 500
  22 20 55 259

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadamiania, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

ZALECANE PRĘDKOŚCI I CZASY PRACY MIKSERA

POTRAWA		WYPOSAŻENIE	ILOŚĆ PRZETWARZANEGO PRODUKTU	ZALECANE PRĘDKOŚCI	CZAS PRACY
Zupa dla dzieci		nasadka miksująca	1 litr	I bieg 10s, następnie V bieg	40 – 60 s
Przeciery warzywne dla dzieci		nasadka miksująca	0,5 litra	I bieg 10s, następnie V bieg	1 – 1,5 min.
		tarcza przecierająca		I bieg (przez sitko)	
Zupa krem		nasadka miksująca	1 litr	I bieg 10s, następnie V bieg	30 – 45 s
		kubek miksujący	0,5 litra	IV bieg lub V bieg	2 min.
Koktajl owocowy		nasadka miksująca	0,5 litra	V bieg	30 – 60 s
		kubek miksujący	0,15 kg owoców i 0,3 litra kefiru	IV bieg lub V bieg	1 – 1,5 min.
Zielenina: pietruszka, koperek		nasadka miksująca	1 pęczek	II bieg	30 s
Ciasto naleśnikowe		trzepaki	1 litr	I bieg 15 s, następnie V bieg	1 – 1,5 min.
		kubek miksujący	0,5 litra	III, IV lub V bieg	1 min.
Piana z białek		trzepaki	białka z 5 jajek	V bieg	2 – 3 min.
Ciasto biszkoptowe		trzepaki	z 6 jaj	IV bieg	7 – 8 min.
Krem maślany		trzepaki	0,25 kg masła roślinnego	III lub IV bieg	4 – 5 min.
Bita śmietana		trzepaki	1 litr	II bieg 15 s, następnie IV bieg	
Ziemniaki purre		trzepaki	1 kg	I bieg 15 s, następnie V bieg	40 – 60 s
Farsz na ruskie pierogi		trzepaki	1 kg ziemniaków i 0,5 kg sera	I bieg 15 s, następnie IV bieg	40 – 60 s
Twaróg ze śmietaną		trzepaki	0,5 kg	III bieg	45 – 60 s
Ciasto na piernik	rzadkie	trzepaki	0,5 kg mąki	I bieg 30 s, następnie III – V bieg	4 – 5 min.
	gęste	mieszadła			
Ciasto drożdżowe		mieszadła	0,5 kg mąki	I bieg 30 s następnie V bieg	7 – 8 min.

CZ

Vážení zákazníci!

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho přístroje a vítáme Vás mezi uživateli výrobků Zelmer.

Pro dosažení nejlepších výsledků Vám doporučujeme používat pouze originální příslušenství firmy Zelmer. Bylo vyvinuto speciálně pro tento výrobek.

Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k obsluze. Zvláštní pozornost věnujte pokynům týkajících se bezpečnosti. Návod k oblusluze si prosím uschovejte, abyste jej mohli použít i během pozdějšího používání přístroje.

Bezpečností pokyny

Nebezpečí!/Pozor!
Při nedodržení těchto zásad hrozí úraz

- Nepoužívejte šlehač pokud je poškozen nebo pokud je poškozena přívodní šňůra.
- Pokud dojde k poškození neoddělitelné přívodní šňůry, musí jej vyměnit výrobce, specializovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.
- Opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedena oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě vzniku závad se obraťte na specializovaný servis.
- Pokud je šlehač v pohybu nevyndávejte nic z nádoby.
- Nedotýkejte se rukama pohybujících se části šlehače, obzvlášť nebezpečné jsou nože mixovací nádoby a ponorného mixéru. Jsou velmi ostré!
- Před výměnou příslušenství nebo před manipulací v blízkosti součástek pohybujících se během provozu vysavače je nutno spotřebič vypnout a odpojit od napájení.
- Před čištěním vypněte přístroj a vyjměte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Zvýšenou pozornost věnujte práci se šlehačem v přítomnosti dětí.
- Přístroj není určen k tomu, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Věnujte pozornost tomu, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Z bezpečnostních důvodů musí mixování produktů v mixovací nádobě probíhat s nasazeným víkem. Není dovoleno vkládání jakýchkoliv předmětů dovnitř nádoby, jako jsou lžíce, lopatky, apod. Mohlo by to vést k poškození mixéru nebo vylámání dílů uvnitř nádoby a jejich propadnutí přímo do mixovaného produktu, čímž by mohlo dojít k ohrožení zdraví nebo dokonce lidského života.

Pozor!
Při nedodržení těchto zásad hrozí poškození majetku

- Šlehač připojujte pouze k sítí střídavého napětí 230 V.
- Netahejte za přívodní šňůru při vytahování zástrčky ze zásuvky.
- Nevystavujte přístroj ani jeho části teplotě vyšší než 60°C. Může dojít k poškození šlehače.
- Pohonnou jednotku neponořujte do vody ani ji nemyjte pod tekoucí vodou.
- Příslušenství nejdříve sundejte se šlehače a pak je umyjte.
- K mytí jednotlivých části přístroje nepoužívejte agresivní detergenty a čisticí přípravky obsahující písek, např. emulze, pasty, apod. Tyto by mohly přinejmenším odstranit různé popisy a piktogramy umístěné na spotřebiči.
- Ponorný mixér nepoužívejte dříve, než jej ponoříte do zpracovávaného produktu. Ponorný mixér neponořujte v tekutinách více než do poloviny.
- Dbejte na to, aby se do ponorného mixéru nedostala voda nebo jiná tekutina, která by se pak při použití mohla dostat do pohonné jednotky.
- Nepoužívejte prázdnou mixovací nádobu.
- Dbejte na to, aby se do spodní části mixovací nádoby, kde se nachází spojka, nedostala voda nebo jiné tekutiny – po upevnění na šlehač by se tekutina mohla dostat do pohonné jednotky.
- Neupevňujte do šlehače metličku a zároveň hnětací hák, došlo by k poškození šlehače v okamžiku uvedení do provozu.
- Ponorný mixér a mixovací nádobu nepoužívejte v kuse déle než 3 minuty. Šlehací háky a metličky nepoužívejte déle něž 10 minut.

Pokyny
Informace o výrobku a pokyny k použití

- Spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Při používání v gastronomických zařízeních se mění záruční podmínky.
- Po ukončení práce vytáhněte zástrčku ze zásuvky a naviňte ji na tělo šlehače.
- Kovové části nejsou určené pro mytí v myčkách nádobí. Agresivní mycí prostředky používané v myčce způsobují na kovových částech tmavé skvrny. Tyto části myjte ručně s použitím klasických prostředků na mytí nádobí.
- Šlehací metličky a hnětací háky označené ozubením vkládejte do otvoru označeného hvězdičkou.
- Výrobce nenese odpovědnost za případné škody způsobené nevhodným použitím šlehače nebo použitím v rozporu s tímto návodem k obsluze.

Technické údaje

Technické údaje jsou uvedeny na typovém štítku spotřebiče.

Maximální doba provozu pohonné jednotky:

- se šlehacími metličkami, s hnětacími háky 10 min.
- ponorným mixérem nebo s mixovací nádobou 3 min.

Přestávka před dalším použitím (minimálně) 20 min.

Hlučnost šlehače (L_{WA}):

- se šlehacími metličkami, s hnětacími háky, ponorným mixérem, na stojanu 80 dB/A
- s mixovací nádobou (mixér 381) 84 dB/A

Šlehač je konstruován v izolační třídě II a nepotřebuje zemnění. ⧈

Šlehač ZELMER splňuje české a evropské normy.

Přístroj vyhovuje nařízením:

- Nízkonapěťový elektrický přístroj (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je označen značkou CE na typovém štítku.

Konstrukce (Obr. A)

1. Pohonná jednotka
2. Tlačítko vyhazovače metliček
3. Přepínač
4. Tlačítko „turbo“
5. Otvor pro upevnění metliček
6. Otvor pro připojení ponorného mixéru
7. Vložka držadla
8. Hnětací háky: levé/pravé s ozubením
9. Šlehací metličky: levé/pravé s ozubením
10. Třecí kotouč
11. Mixovací nástavec (Kovový nástavec se týká řady „silver line”)
12. Nádobka
13. Mixovací nádoba
14. Dávkovací otvor
15. Víko mixovací nádoby
16. Nůž
17. Stojan
18. Hlavice
19. Knoflík stojanu
20. Páka spojky
21. Otáčecí mísa
22. Lopatka

Typy šlehačů ZELMER (Obr. B)

✓ standardní příslušenství

○ doplňkové příslušenství, které lze zakoupit v prodejnách se spotřebiči

Popis přístroje

- Šlehač má pět rychlostí. K nastavení jednotlivých rychlostí je určen přepínač, který je označen na vyhazovači metel číslicemi: **0**, **1**, **2**, **3**, **4** a **5**. Vyhazovač metel slouží k uvolnění a vytlačení šlehacích metliček a hnětacích háků z pohonné jednotky šlehače.
- Navíc je šlehač vybaven tlačítkem **„turbo“**, které umožňuje okamžitě zvýšit rychlost otáček na maximum bez ohledu na to, jaký rychlostní stupeň právě používáte. Tlačítka **„turbo“** jsou umístěna na pravé a levé straně držadla, k ovládání podle potřeby pravou nebo levou rukou. V poloze **„0“** je tlačítko **„turbo“** mechanicky blokováno.
- Na spodní straně šlehače jsou dva otvoru pro upevnění šlehacích metliček nebo hnětacích háků.
- V horní části držadla je speciální vložka zvyšující komfort držení a manipulace se šlehačem.
- Na zadní stěně šlehače je umístěn otvor, který je určen k připojení ponorného mixéru nebo nádoby mixéru. Otvor má posuvný kryt.
- V zadní části mixéru je prohloubení a háček, umožňující omotání a zafixování přívodní šňůry kolem přístroje.

Uvedení šlehače do provozu a nastavení požadované rychlosti (Obr. C)

① Přepněte přepínač do polohy **„0”** krajní poloha na levé straně.

② Upevněte zvolený nástroj.

③ Vložte zástrčku napájecí šňůry do zásuvky.

④ Zapněte mixéra a přesuňte páku vpravo. Pro zvýšení otáček posouvejte přepínač, směrem k pozici **„5“**, zvolte požadovanou rychlost.

⑤ Pro okamžité zvýšení otáček, bez ohledu na nastavenou rychlost, zmáčkněte a držte tlačítko **„turbo“** (na pravé nebo levé straně přístroje).

⑥ Po uvolnění tlačítka **„turbo”** bude šlehač pracovat s rychlostí, jaká je nastavena na hlavním přepínači.

Příprava šlehače

Použití šlehacích metliček a hnětacích háků (Obr. D)

- Použití šlehacích metliček a hnětacích háků
- Šlehací metly jsou určené pro šlehání pěny, šlehačky, žloutků s cukrem, přípravu krémů, těsta na omelety a palačinky.
- Hnětací metly slouží k přípravě např. třeného, drožďového, perníkového těsta apod.
- Šlehací metličky nebo hnětací háky je nutno vložit do otvorů ve spodní části šlehače.

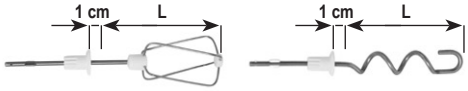
① Zasuňte je do otvorů až na doraz – do zacvaknutí.

⚠ ***Špatné zasunutí metliček může způsobit jejich vypadnutí během používání.***

② Zasuňte metličku nebo hák s ozubením do stejně otvoru označeného hvězdičkou.

Při opačném zasunutí dojde k vytlačení těsta z nádoby směrem nahoru (vytečení těsta z nádoby, případně natáhnutí těsta do pohonné jednotky šlehače).

Hladina produktů v nádobě nesmí překročit pracovní úroveň šlehacích metliček nebo hnětacích háků (L).



Použití třecího kotouče (Obr. E)

- Třecí kotouč slouží k pasírování uvařené zeleniny a ovoce, jako je: mrkev, brambory, rajčata, jablka. Částečně nahrazuje funkci ponorného mixéru.

① Nasaďte od spodu třecí kotouč na metličku s ozubením.

② Nasaďte metličku do otvoru označeného hvězdičkou.

Nádobka (12)

Vyrobená z průhledné umělé hmoty slouží jako zásobník při používání ponorného mixéru.

Použití ponorného mixéru (Obr. F)

Ponorný mixér se používá k:

- míchání tekutin,
- drcení vařené zeleniny a čerstvého měkkého ovoce,
- přípravě majonéz a různých druhů pomazánek,
- mixování polévek pro kojence.
- drcení ledu (pouze s kovovým ponorným mixérem).

Ponorný mixér připojte do otvoru, který je chráněn pohyblivým krytem.

① Zmáčkněte lehce hradítko a poté přesuňte ve směru uvedeném na obrázku.

② Stranu se závitem vložte do otvoru pohonné jednotky a dotáhněte na doraz.

Při špatném dotažení ponorného mixéru k pohonné jednotce může dojít k poškození spojky pohonné jednotky nebo samotného mixéru.

③ Nejdříve vložte ponorný mixér do zpracovávaného produktu a potom zapněte pohon.

Použití mixovací nádoby (Obr. G)

Po celou dobu provozu držte mixér v ruce.

Mixovací nádob a je určená k přípravě polévek pro kojence, k přípravě koktejlů, těsta na palačinky apod.

- Na obou stranách nádoby je měřítko označující objem od 200 ml do 500 ml. a nápis „500 ml max." určující maximální hladinu produktů zpracovávaných v nádobě, viz obr.

① Po odsunutí krytu (stejně jako při upevnění ponorného mixéru) upevněte mixovací nádobu tímto způsobem:

Nasaďte nádobu na pohonnou jednotku tak, aby 3 výstupky viditelné ze spodu nádoby, prošly výřezy v pohonné jednotce a zároveň došlo ke spojení pohonné jednotky se spojkou nádoby.

② Uchopte šlehač za držadlo a otočte mixovací nádobu, ve směru hodinových ručiček, až na doraz. Nádoba je správně nasazená, pokud tři výstupky jsou zasunuty pod plášť šlehače a závěr na nádobě zacvakne za kulatý výstupek.

③ Naplňte nádobu produkty určenými ke zpracování. Nasaďte víčko s dávkovacím otvorem – v průběhu práce můžete do mixovací nádoby přidávat produkty.

Použití stojanu s nádobou (Obr. H)

Stojan s pohonem ulehčuje práci, použijte šlehací metličky nebo háky a při práci budete mít volné ruce. Stojan slouží k uchycení šlehače.

Šlehač uchycený k hlavici stojanu samostatně pohání během provozu otočnou mísu s potravinami a zároveň provádí kyvadlový pohyb.

K práci se stojanem jsou určené speciální šlehací metly a míchací háky a tvoří společně jednotný celek. V sadě je vždy jedna metla a hák s ozubeným kolečkem.

① Vsuňte metlu nebo hák s ozubeným kolečkem do označeného otvoru pohonné jednotky (podle výše uvedeného postupu).

② Po odsunutí krytu (stejně jako při upevnění ponorného mixéru) upevněte pohon v hlavici stojanu tímto způsobem: Šlehač s připojenými metlami nebo háky zasuňte do stojanu tak, aby drážky pohonné jednotky byly zachyceny pod drážkami hlavice.

③ Otočte knoflíkem upínadla doprava až na doraz tak, aby se držadlo otočného knoflíku bylo ve svislé poloze.

④ Povolením páky spojky, odklopte celou sestavu směrem dozadu.

⑤ Mísu se zpracovanými potravinami mírně zvedněte, nasaďte na 3 čepy a položte na základnu stojanu.

⑥ Hlavici se šlehačem uveďte do vodorovné polohy (uslyšíte cvaknutí upínací páky).

- Přepínačem uvedete celou sestavu do pohybu, mísa se bude otáčet a hlavice s pohonnou jednotkou bude vykonávat kývavý pohyb.

Kyvadlový pohyb neblokujte ani nezadržujte, mohlo by dojít k poškození stojanu.

Po ukončení práce (Obr. I)

① Vypněte šlehač a odpojte přívodní šňůru od el. sítě.

Podle použitého příslušenství:

② Sejměte z šlehací metličky třecí kotouč.

③ Zdejmij z trzepaka tarczę przecierającą.

- Odpojte mixovací nádobu nebo ponorný mixér.

④ Vyklopte hlavici se šlehačem dozadu.

⑤ Otočte knoflíkem proti směru pohybu hodinových ručiček a vyjměte pohonnou jednotku z úchytů hlavice.

⑥ Obtočte přívodní šňůru kolem šlehače a zajistěte ji.

Čištění a údržba

Dříve než přistoupíte k čištění šlehače, vyjměte zástrčku ze zásuvky.

- Metličky a háky umyjte teplou vodou s roztokem běžného saponátu.
- Ponorný mixér nebo mixovací nádobu nejlépe umyjete, budete li opakovaně mixovat čistou, teplou vodu.
- Ozubení otočné mísy umyjte pomoci kartáčku na mytí nádobí.
- **Motorovou část šlehače nikdy neponořujte do vody a nemyjte pod tekoucí vodou.**
- Po umytí mísu otočte, aby vytekly zbytky vody z prostoru pod ozubením.
- Příslušenství šlehače po umytí osušte a uskladněte na suchém místě.
- Plášť šlehače a stojan očistěte vlhkým hadříkem a utřete do sucha.

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Obalový materiál jednoduše neodhoďte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů ZELMER jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětnému zužitkování.

Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CENTRAL EUROPE s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz.

Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.

Výrobce nebere odpovědnost za nevhodné použití přístroje, za použití přístroje v rozporu z jeho určením nebo v rozporu z návodem k obsluze.

Výrobce si vyhrazuje právo na provádění inovačních změn přístroje kdykoliv, bez předchozího upozornění, za účelem přizposobení přístroje požadavkům zákona, normám, nařízením nebo z důvodu konstrukčních, obchodních, estetických a jiných.

DOPORUČENÉ RYCHLOSTI A DOBA PROVOZU

POTRAVINY		PŘÍSLUŠENSTVÍ	MNOŽSTVÍ	DOPORUČENÁ RYCHLOST	DOBA PRÁCE
Polévka pro děti		ponorný mixér	1 litr	I stupeň 10 s, potom V stupeň	40 – 60 s
Zeleninová dřeň pro děti		ponorný mixér	0,5 litru	I stupeň 10 s, potom V stupeň	1 – 1,5 min
		třecí kotouč		I stupeň (přes sítko)	
Krémová polévka		ponorný mixér	1 litr	I stupeň 10 s, potom V stupeň	30 – 45 s
		mixovací nádoba	0,5 litru	IV stupeň nebo V stupeň	2 min
Ovocný koktejl		ponorný mixér	0,5 litru kefíru	V stupeň	30 – 60 s
		mixovací nádoba	0,15 kg ovoce a 0,3 litru kefiru	IV stupeň nebo V stupeň	1 – 1,5 min
Zelenina: petržel, kopr, majoránka		ponorný mixér	jeden svazek	II stupeň	30 s
Těsto na palačinky		šlehací metly	1 litr	I stupeň 15 s, potom V stupeň	1 – 1,5 min
		mixovací nádoba	0,5 litru	III, IV nebo V stupeň	1 min
Bílka z vejce		šlehací metly	bílka z pěti vajec	V stupeň	2 – 3 min
Piškotové těsto		šlehací metly	z šesti vajec	IV stupeň	7 – 8 min
Máslový krém		šlehací metly	0,25 kg rostlinného másla	III nebo IV stupeň	4 – 5 min
Šlehačka		šlehací metly	1 litr	II stupeň 15 s, potom IV stupeň	
Bramborová kaše		šlehací metly	1 kg	I stupeň 15 s, potom V stupeň	40 – 60 s
Náplň do ruských pirohů		šlehací metly	1 kg brambor a 0,5 kg sýra	I stupeň 15 s, potom IV stupeň	40 – 60 s
Tvaroh se smetanou a přísadami		šlehací metly	0,5 kg	III stupeň	45 – 60 s
Těsto na pemík	řídké	šlehací metly	0,5 kg mouky	I stupeň 30 s, potom III – V stupeň	4 – 5 min
	husté	hnětací háky			
Kynuté těsto		hnětací háky	0,5 kg mouky	I stupeň 30 s potom V stupeň	7 – 8 min

SK

Vážení klienti!

Blahoželáme Vám k výberu nášho zariadenia a vítame Vás medzi používateľmi výrobkov Zelmer.

Ak chcete získať najlepšie výsledky, odporúčame Vám používať len originálne príslušenstvo firmy Zelmer. Príslušenstvo bolo navrhnuté špeciálne pre tento výrobok.

Prosíme, pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Mimoriadnu pozornosť venujte bezpečnostným pokynom. Návod na obsluhu si uchovajte pre prípadne neskoršie použitie počas prevádzky spotrebiča.

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti a správneho používania mixéra

Nebezpečenstvo! / Upozornenie!
Ak nedodržíte tieto pokyny, môžete sa zraniť

- Nezapínajte zariadenie, ak je prívodná šnúra poškodená alebo kryt je viditeľným spôsobom poškodený.
- Ak sa neodpojiteľný elektrický kábel poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo špecializovaný opravárenský podnik alebo vykvalifikovaná osoba, aby ste predišli nebezpečenstvu.
- Spotrebič smú opravovať iba odborne spôsobilí zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy odporúčame, aby ste sa obrátili na špecializovaný servis.
- Nevyberajte z nádoby pracovné časti, ak je mixér v pohybe.
- Nedotýkajte sa rukami pohybujúcich sa častí, obzvlášť nebezpečné sú nože nadstavca na mixovanie a pohára na mixovanie. Sú veľmi ostré!
- Pred výmenou výbavy a tiež pred priblížením sa k pohyblivým častiam zariadenia počas jeho používania, zariadenie vypnite a odpojte ho od elektrického napätia.
- Pred čistením mixéra vždy vytiahnite prívodnú šnúru zo zásuvky.
- Zvlášť opatrní buďte pri práci s mixérom v prítomnosti detí.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Dávajte si pozor, aby sa deti nehrali so zariadením.
- Z bezpečnostných dôvodov mixujte suroviny v mixovacom pohári iba s namontovaným krytom. Do mixovacieho pohára sa v žiadnom prípade nesmú vkladať žiadne predmety, ako napr.: lyžička, lopatka a pod. Môžete poškodiť mixér alebo vylomiť prvky vo vnútri pohára, ktoré sa dostanú priamo do mixovaných surovín, čím ohrozíte zdravie a život človeka.

Pozor!
Ak nedodržíte tieto pokyny, môžete spôsobiť škodu na majetku

- Mixér zapájajte len do siete striedavého prúdu 230 V.
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za šnúru.
- Nevystavujte mixér a jeho príslušenstvo pôsobeniu teploty vyššej ako 60°C. Môžete mixér poškodiť.
- Neponárajte pohon mixéra do vody, ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
- Neumývajte príslušenstvo namontované na pohon.
- Na umývanie vonkajších častí nepoužívajte agresívne detergenty vo forme emulzií, mliečka, pást a pod. Môžu odstrániť informačné grafické symboly také ako napríklad: stupnice, označenia, výstražné značky a pod.
- Nepoužívajte nadstavec na mixovanie bez jeho ponorenia do produktu, v prípade kvapaliny jej hladina nesmie presahovať polovicu výšky nadstavca.
- Dávajte pozor, aby ste nezaliali vodou vnútro telesa nadstavca na mixovanie – po namontovaní na pohon môže dôjsť k zaliatiu motora.
- Nepoužívajte mixér s prázdnym pohárom na mixovanie.
- Dávajte pozor, aby ste nezaliali vodou priestor zospodu pohára na mixovanie, v ktorom sa nachádza spojka – po namontovaní na pohon môže nastať zaliatie motora.
- Nevkladajte súčasne hnetací hák a šľahaciu metlu s ozubením do hniezda pohonu. Zničíte mixér v momente jeho zapnutia.
- Nepoužívajte nadstavec na mixovanie alebo pohár na mixovanie dlhšie ako 3 minúty, šľahacie metly a hnetacie háky ako 10 minút.

Pokyn
Informácia o výrobku a pokyny, ktoré sa týkajú používania

- Zariadenie je určené len pre domáce používanie. V prípade, ak bude používané za účelom gastronomického biznisu, v tomto prípade sa menia záručné podmienky.
- Po ukončení práce prívodnú šnúru vytiahnite zo zásuvky a namotajte na pohon mixéra.
- Neumývajte kovové časti v umývačkách. Agresívne čistiace prostriedky používané v týchto zariadeniach spôsobujú tmavnutie vyššie uvedených častí. Umývajte ručne použitím tradičných prostriedkov na umývanie riadu.
- Hnetacie háky a šľahacie metly s ozubením zakladajte len do hniezda označeného hviezdou.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené používaním mixéra, ktoré nie je v súlade s jeho určením alebo jeho nesprávnou obsluhou.

Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na štítku výrobku.

Dovolený čas práce pohonu:

– s hnetacími hákmi, šľahacími metlami 10 minút
– s nadstavcom na mixovanie, alebo pohárom na mixovanie 3 minúty

Doba prestávky pred opätovným používaním (min.) 20 minút

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 80 dB(A) (s hnetacími hákmi, šľahacími metlami, nadstavcom na mixovanie, na stojane), 84 dB(A) (s pohárom na mixovanie - mixér 381), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Mixéry sú konštruované v II. triede izolácie, nevyžadujú uzemnenie. ⧈

Mixéry Zelmer spĺňajú požiadavky platných noriem.

Zariadenie zodpovedá požiadavkám smerníc:

– Nízkonapäťové elektrické zariadenie (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je označený značkou CE na štítku výrobku.

Konštrukcia zariadenia (Obr. A)

1. Pohon mixéra
2. Tlačidlo vyhadzovača
3. Páčka prepínača
4. Tlačidlo „turbo"
5. Hniezdo šľahacích metiel a hnetacích hákov
6. Otvor nadstavca na mixovanie
7. Vložka držiaka
8. Hnetacie háky: ľavé/pravé (s ozubením)
9. Šlehací metličky: ľavé/pravé (s ozubením)
10. Pasírovací kotúč
11. Nástavec na šľahanie (Kovový nástavec sa týka línie „silver line")
12. Pohár
13. Pohár na mixovanie
14. Dávkovač
15. Vrchnák
16. Nôž
17. Stojan
18. Hlavica
19. Zaisťovacia páka
20. Tlačítko
21. Otočna misa
22. Lopatka

Typy mixérov Zelmer (Obr. B)

✓ základné príslušenstvo mixéra
○ dodatočné príslušenstvo je možné zakúpiť v obchodoch

Popis zariadenia

- Mixér má 5 rýchlostí. Na nastavovanie jednotlivých rýchlostí otáčania je určená páka prepínačov podľa číselných označení: **0**, **1**, **2**, **3**, **4** a **5** nachádzajúcich sa na tlačidle vyhadzovača, ktorý je určený na vyberanie (vytláčania) hnetacích hákov alebo šľahacích metiel z pohonu mixéra.
- Pohon je dodatočne vybavený tlačidlom **„turbo"**, určeným na okamžité dosiahnutie maximálnej rýchlosti otáčania bez ohľadu na nastavenú rýchlosť páčkou prepínača. Tieto tlačidlá sú umiestnené z ľavej a pravej strany krytu mysliac na užívateľov ľavákov a pravákov. V polohe **„0"** tlačidlo **„turbo"** je mechanicky zablokované.
- V dolnej časti pohonu sú vedľa seba umiestnené 2 hniezda (otvory), do ktorých sa osadzujú hnetacie háky alebo šľahacie metly.
- V hornej časti pohonu je umiestnená vložka držiaka zhotovená z materiálu zlepšujúceho komfort držania pohonu mixéra.
- Na zadnej stene pohonu sa nachádza otvor na upevnenie nadstavca na mixovanie alebo pohára na mixovanie. Tento otvor je zakrytý pohyblivým zasúvacím prvkom.
- V spodnej časti pohonu sa nachádza prehĺbenie a záchytka umožňujúca navinutie prívodnej šnúry vôkol pohonu.

Zapnutie mixéra a nastavenie požadovanej rýchlosti (rýchlosti otáčania) (Obr. C)

① Páčku prepínača premiestnite do polohy **„0"** – krajná poloha ľavej strany.

② Pripevnite zvolené príslušenstvo.

③ Vložte zástrčku napájacieho kábla do sieťovej zásuvky.

④ Zapnite mixér – páčku posuňte smerom doprava. Ak chcete zvýšiť otáčky, presuňte páčku v smere pozície **„5"** a vyberte požadovanú rýchlosť otáčania.

⑤ Pre okamžité zvýšenie otáčok bez ohľadu na nastavenú rýchlosť otáčania, zatlačte a pridržte jedno z tlačidiel **„turbo"** (z pravej alebo ľavej strany krytu).

⑥ Ak chcete sa vrátiť do predtým nastavenej rýchlosti otáčania, uvoľnite tlačidlo **„turbo"**.

Príprava mixéra na prácu

Práca so šľahacími metlami alebo hnetacími hákmi (Obr. D)

- Šľahacie metly sú určené na šľahanie peny, smotany na krémy, na miešanie žĺtkov s cukrom, prípravu krémov a ciest na omelety a palacinky.
- Hnetacie háky sú určené na prípravu treného cesta, kysnutého cesta, syrovníkov, perníkov a atď.
- Hnetacie háky a šľahacie metly sa osadzujú do hniezd nachádzajúcich sa v spodnej časti robota.

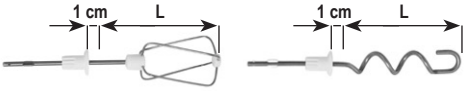
① Zatlačte ich na citeľný doraz – do zaskočenia záchytiek.

Nesprávne založenie týchto častí spôsobuje ich vypadávanie počas práce.

② Vložte hnetacie háky alebo šľahacie metly s ozubením do hniezda označeného hviezdou.

Opačné založenie hnetacieho háku spôsobuje dvíhanie cesta (vyťahovanie cesta z nádoby).

Úroveň produktov nachádzajúcich sa v nádobe nesmie presahovať výšku pracovnej časti šľahacích metiel alebo hnetacích hákov (L).



Práca s pasírovacím kotúčom (Obr. E)

- Pasírovací kotúč je určený na pasírovanie cez sito varenej zeleniny, ovocia takého ako mrkva, zemiaky, paradajky, jablká. Čiastočne nahrádza funkciu nadstavca na mixovanie.

① Založte pasírovací kotúč na šľahaciu metlu s ozubením vložením zospodu.

② Zasuňte šľahaciu metlu do hniezda pohonu označeného hviezdou.

Pohár (12)

Je vyrobený z priezračného materiálu, slúži ako nádoba pri používaní nadstavca na mixovanie.

Práca s nadstavcom na mixovanie (Obr. F)

Nadstavec na mixovanie sa používa na:

- premiešavanie tekutín,
- drvenie varenej zeleniny a surového mäkkého ovocia,
- prípravu majonézy a rôzneho druhu pást,
- prípravu polievok pre dojčatá.
- drvenie ľadu (týka sa to kovového nadstavca).

Nadstavec sa upevňuje na pohon po otvorení zasúvacieho prvku.

① Opatrne stlačte kryt a potom ho posuňte smerom, ako je znázornené na obrázku.

② Vložte časť nadstavca so závitom do otvoru pohonu a točením vpravo ho zatočte na doraz.

Nedôsledné zatočenie nadstavca na mixovanie môže spôsobiť zničenie spojky pohonu alebo samotného nadstavca na mixovanie.

③ Po vložení nadstavca do spracovávaného produktu mixér zapnite.

Práca s pohárom na mixovanie (Obr. G)

Po celý čas prevádzky držte mixér v ruke.

Pohár na mixovanie je určený na prípravu polievok pre dojčatá a prípravu kokteilov a palacinkového cesta.

- Z obidvoch strán pohára sa nachádza nadpis „500 ml max“, určujúci maximálnu úroveň produktu, ktorým je možné naplniť pohár a taktiež grafická stupnica označujúca objem od 200 ml do 500 ml (podľa označenia ako na obrázku vedľa).

① Po odsunutí zasúvacieho prvku (ako pri použití nadstavca) namontujte pohár nasledujúcim spôsobom:

Založte pohár na mixovanie na pohon tak, aby 3 viditeľné zospodu pohára výstupky vošli do zárezu krytu pohonu a súčasne došlo k spojeniu spojky pohára a pohonu mixéra.

② Držiac pohon za rúčku otočiť pohár v smere pohybu hodinových ručičiek na doraz. Správne spojenie nastane vtedy, ak tri výstupky vojdú pod kryt pohonu a záchytka na rebre pohára preskočí za guľový výstupok nachádzajúci sa na kryte pohonu.

③ Naplňte pohár produktmi a založte vrchnák s dávkovačom – počas práce je možné do pohára pridávať dodatočné produkty.

Práca so stojanom a otočnou misou (Obr. H)

Stojan so zabudovaným pohonom uľahčuje prácu pri používaní šľahacích metiel alebo hnetacích hákov, čo umožňuje, že užívateľ počas práce má „voľné“ ruky.

Pohon upevnený v hlavici stojanu počas práce samostatne uvádza hlavicu do kývavého pohybu a súčasne misu s miešaným produktom do otáčavého pohybu.

Na prácu so stojanom sú určené len šľahacie metly a hnetacie háky špeciálne tomu prispôsobené. Mixér so stojanom má v súprave jeden hnetací hák a jednu šľahaciu metlu s ozubením.

① Vložte do pohonu šľahacie metly alebo hnetacie háky (spôsobom opísaným predtým).

② Po odsunutí zasúvacieho prvku (ako pri použití nadstavca) upevnite pohon do hlavice stojana nasledujúcim spôsobom: Vsuňte záchytky pohonu (nachádzajúce sa v blízkosti otvorov na upevnenie hnetacích hákov) pod záchytky hlavice stojana.

③ Pretočte ovládač stláčadla vpravo, až pokým nepocítite odpor. Držiak ovládača sa nastaví zvisle.

④ Zatlačte tlačidlo záchytky a zároveň nakloňte dozadu hlavicu spolu s pohonom.

⑤ Misu s produktmi ľahko nadvihnúť, uložiť na 3 výstupky nachádzajúce sa na stojane a položiť na podstavec stojanu.

⑥ Spustiť hlavicu s pohonom mixéra do vodorovnej polohy (počuť cvaknutie zablokovania tlačidla záchytky).

- Zapnutie mixéra páčkou prepínača uvedie do otáčavého pohybu misu a hlavicu spolu s pohonom do kývavého pohybu.

Nesmie sa znemožňovať ani sťažovať kyvadlový pohyb počas práce zariadenia, pretože môžete poškodiť stojan.

Po ukončení práce mixéra (Obr. I)

① Vypnite mixér a vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.

V závislosti od namontovaného vybavenia:

② Vytlačte vyhadzovačom šľahacie metly alebo hnetacie háky.

③ Vyberte zo šľahacej metly pasírovací kotúč.

- Spôsobom opačným ako montáž zdemontujte nadstavec na mixovanie alebo pohár na mixovanie.

④ Nakloňte hlavicu stojana s pohonom dozadu.

⑤ Otočte otočným prvkom upínadla proti smeru pohybu hodinových ručičiek na doraz a vysuňte pohon zo záchytiek hlavice.

⑥ Namotajte prívodnú šnúru na pohon a posledný zvitok vložte pod zarážku.

Čistenie a údržba mixéra

Pred čistením a údržbou mixéra je potrebné venovať pozornosť tomu, aby bola zástrčka vytiahnutá zo zásuvky.

- Šľahacie metly a hnetacie háky umývajte teplou vodou s prísadou čistiacich prostriedkov.
- Nadstavec na mixovanie alebo pohár na mixovanie umyte opätovným mixovaním čistej teplej vody (po zapojení mixéra do siete).
- Ozubený veniec otočnej misy umývajte kefkou na umývanie riadu.
- **Neumývajte nadstavec na mixovanie a pohár na mixovanie v umývačke.**
- Misu po umytí prevrátiť a vyliať vodu, ktorá by mohla ostať v priestore pod ozubeným vencom.
- Po umytí príslušenstva mixéra vysušiť a skladovať v suchom mieste.
- Kryt pohonu a stojanu očistiť vlhkou handrou a následne utrieť dosucha.

Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zužitkovanie.

Po ukončení životnosti spotrebič zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prívodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.

Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA spol. s.r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na www.envidom.sk.

Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – viď ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené použitím zariadenia, ktoré sa nezhoduje s jeho určením alebo v dôsledku jeho nesprávneho používania.

Výrobca si vyhradzuje právo vykonať kedykoľvek zmeny na výrobku bez predchádzajúceho upovedomenia za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, nariadeniam alebo z konštrukčných, obchodných, estetických dôvodov a iných dôvodov.

ODPORÚČANÉ RÝCHLOSTI A ČASY PRÁCE MIXÉRA

POKRM		PRÍSLUŠENSTVO	MNOŽSTVO SPRACOVÁVANÉHO PRODUKTU	ODPORÚČANÉ RÝCHLOSTI	ČAS PRÁCE
Polievka pre deti		nadstavec na mixovanie	1 liter	I. rýchlosť 10 s, potom V. rýchlosť	40 – 60 s
Zeleninové pretlaky pre deti		nadstavec na mixovanie	0,5 litra	I. rýchlosť 10 s, potom V. rýchlosť	1 – 1,5 min.
		pasírovací kotúč		I. rýchlosť (cez sitko)	
Krémová polievka		nadstavec na mixovanie	1 liter	I. rýchlosť 10 s, potom V. rýchlosť	30 – 45 s
		pohár na mixovanie	0,5 litra	IV. rýchlosť alebo V. rýchlosť	2 min
Ovocný kokteil		nadstavec na mixovanie	0,5 litra	V. rýchlosť	30 – 60 s
		pohár na mixovanie	0,15 kg ovocia a 0,3 litra kefíru	IV. rýchlosť alebo V. rýchlosť	1 – 1,5 min.
Zelenina: petržlen, kôpor...		nadstavec na mixovanie	1 zväzok	II. rýchlosť	30 s
Palacinkové cesto		šľahacie metly	1 liter	I. rýchlosť 15 s, následne V. rýchlosť	1 – 1,5 min.
		pohár na mixovanie	0,5 litra	III., IV. alebo V. rýchlosť	1 min
Pena z bielok		šľahacie metly	bielka z 5 vajec	V. rýchlosť	2 – 3 min.
Piškótové cesto		šľahacie metly	zo 6 vajec	IV. rýchlosť	7 – 8 min.
Maslový krém		šľahacie metly	0,25 kg rastlinného masla	III. alebo IV. rýchlosť	4 – 5 min.
Šľahačka		šľahacie metly	1 liter	II. rýchlosť 15 s, následne IV. rýchlosť	
Zemiakové pyré		šľahacie metly	1 kg	I. rýchlosť 15 s, následne V. rýchlosť	40 – 60 s
Plnka do ruských pirôžkov		šľahacie metly	1 kg zemiakov a 0,5 kg syra	I. rýchlosť 15 s, následne IV. rýchlosť	40 – 60 s
Tvaroh so smotanou		šľahacie metly	0,5 kg	III. rýchlosť	45 – 60 s
Cesto na pernik	riedke	šľahacie metly	0,5 kg múky	I. rýchlosť 30 s, následne III. – V rýchlosť	4 – 5 min.
	husté	hnetacie háky			
Drožďové cesto		hnetacie háky	0,5 kg múky	I. rýchlosť 30 s, následne V. rýchlosť	7 – 8 min.

HU

Tisztelt Vásárlók!

Gratulálunk a készülék kiválasztásához és üdvözöljük a Zelmer termékek felhasználói között.

A legjobb hatások elérése érdekében javasoljuk, hogy használjon eredeti Zelmer tartozékokat. Kifejezetten ehhez a termékhez lettek kifejlesztve.

Kérjük, hogy figyelmesen olvassák el az alábbi használati utasítást. Külön figyelmet fordítsanak a biztonságot érintő figyelmeztetésekre. Kérjük, hogy őrizzék meg a használati utasítást, hogy a későbbiek során is tudják használni szükség esetén.

A biztonságot érintő figyelmeztetések

Veszély! / Vigyázat!

A biztonsági előírások be nem tartása sérülésekhez vezet

- Ne kapcsolja be a készüléket, ha sérült a hálózati csatlakozó vezeték, vagy a készülék burkolata látható módon sérült.
- Ha a tápkábel sérült, a cserét a készülék gyártójának vagy a szakértőnek ajánljuk megbízni a veszedelem kikerülése céljából.
- A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervízhez.
- Az edényből ne emelje ki a mixert, ha be van kapcsolva.
- Ne nyúljon hozzá a mozgásban lévő tartozékokhoz, különösen veszélyes lehet a rúd mixer és a mixelő edény kése. Azok nagyon élesek!
- Üzemeltetés közben, valamelyik funkciós tartozéka csere vagy mozgatható tartozékhoz közeledés előtt, ajánlatos kikapcsolni és áramtalanitani.
- A mixer tisztítása előtt minden esetben húzza ki a csatlakozó vezetéket a hálózatból.
- Különös figyelmet fordítson a munkavégzésre, amikor gyerekek vannak jelen.
- A készüléket mozgásukban korlátozott és csökkent mentális képességgel vagy a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a felügyeletük biztosított, vagy a biztonságukért felelős személy által készülékhasználatra vonatkozóan utasítást adtak.
- Ügyeljen arra, hogy gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- Biztonsági okokból a termékek mixelését a mixelő kehelyben a felhelyezett fedővel kell végezni. A kehelybe nem szabad semmiféle tárgyat betenni, mint pl.: kanál, spatula stb. Az a mixer sérülését vagy a kehely belső elemeinek az eltörését okozhatja, amelyeknek a darabjai közvetlenül a mixelt termékek közé juthatnak, ezáltal az egészségre veszélyt jelentve, de azok akár halált is okozhatnak.

Vigyázat!

Ha nem tartja be az előírásokat veszélynek teszi ki a tulajdonát

- A mixert csak váltóáramú, 230 V feszültségű hálózatba kapcsolja.
- Tilos a villásdugó kihúzása a csatalakozó aljzatból a vezeték meghúzásával.
- Ne tegye ki a mixert és a tartozékokat 60°C-nál magasabb hőmérsékletnek. Ez megrongálhatja a mixert.
- Tilos a mixert (alapgépet) vízbe mártani és folyó víz alatt mosni.
- Ne mossa az összeszerelt tartozékokat.
- A ház tisztításához ne használjon agresszív tisztítószereket emulzió, paszta, stb. Ezek egyebek között eltávolíthatják a grafikai jeleket, mint pl. jelölések, mércék, figyelmeztetések, stb.
- Ne használja a merülő mixert, amíg bele nem meríti a mixelendő ételbe, aminek a magassága folyadék esetében nem lépheti túl a feltét hosszának felét.
- Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a merülő mixer házába, mivel a testre való felerősítés után ez a víz bekerülhet a mixer motorjába.
- Ne használja a mixelő feltétet, ha az edény üres.
- Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a mixelő feltét aljára, ahol a kuplung található, mivel a testre való felerősítés után ez a víz bekerülhet a mixer motorjába.
- Tilos egyidejűleg a mixerre erősíteni a fogazott habverő és keverő szárat. Ezzel tönkre teszi a mixert a bekapcsolás pillanatában.
- Ne használja a merülő mixert és a mixelő edényt 3 percnél hosszabb ideig, valamint a habverő- és keverő szárat 10 percnél hosszabb ideig.

Javaslat

Információk a a termékről és felhasználási javaslatok

- A készülék háztartásbeli használatra készült. A vendéglátóipari felhasználása esetén a garancia feltételei módosulnak.
- A munka befejezése után húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozó aljzatból, és tekerje a vezetéket a mixer házára.
- Ne mossa a fém részeket mosogató gépben. Ezekben a gépekben használatos agresszív tisztítószerek a fémrészek feketedését okozzák. A fém részeket kézzel tisztítsa hagyományos edény mosogatószer használatával.
- A habverő és keverő szárakat csillaggal, vagy fogazással (állványos változat) csak és kizárólag a csillaggal jelölt furatba tegye.
- Gyártó nem vállal felelősséget azon hibákért, amelyek a rendeltetés ellenes, vagy a helytelen használat következményei.

Műszaki adatok

A műszaki adatokat a termék adattáblája tartalmazza.

A motor működésének leghosszabb időtartama:

– habverő és keverő szárakkal 10 perc
– merülő mixerrel és mixelő edénnyel 3 perc

Pihentetési idő (legrövidebb) az újbóli bekapcsolás előtt 20 perc

A készülék zajszintje (L_{WA}):

– habverő és keverő szárral állványon, merülő mixerrel 80 dB/A
– mixelő feltéttel (381 mixer) 84 dB/A

A mixerek II. érintésvédelmi osztályban készültek. ⧈

A berendezés megfelel a vonatkozó magyar és európai biztonsági szabványoknak.

A Zelmer mixerek megfelelnek a következő direktíváknak:

– Kisfeszültségű elektromos berendezések (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A termék adattábláján CE jelöléssel lett ellátva.

A készülék szerkezeti felépítése (A. ábra)

❶ Mixer motor
❷ Kinyomó gomb
❸ Kapcsoló gomb
❹ „turbó" kapcsoló
❺ Keverő és habverő szár fészkei
❻ Rúd mixer feltét furata
❼ Fogantyú betét
❽ Keverő szárak: bal/jobb fogazással
❾ Habverő szárak: bal/jobb fogazással
❿ Passzírozó tárcsa
⓫ Mixelő feltét (A fém rátét a „silver line" vonalra vonatkozik)
⓬ Edény
⓭ Mixelő feltét
⓮ Adagoló
⓯ Fedél
⓰ Mixelő edény kése
⓱ Állvány
⓲ Állvány fej
⓳ Rögzítő gomb
⓴ Fejrögzítő gomb
㉑ Forgó tál
㉒ Lapát

ZELMER mixer típusok (B. ábra)

✓ a mixer alapfelszereltsége
○ kiegészítő tartozékok, amelyek megvásárolhatók termékforgalmazó helyeken, ill. az alkatrész ellátónál

A berendezés leírása

- A mixer 5 sebesség fokozattal rendelkezik. A kiválasztott sebességet a kapcsoló kar megfelelő értékre való elforgatásával állíthatja be: **0**, **1**, **2**, **3**, **4** és **5**, amelyek a szárkinyomó gombon találhatók. A szárkinyomó a keverő és habverő szárak kinyomására szolgál.
- Továbbá a motor rendelkezik **„turbó"** fokozattal, amely segítségével azonnal a maximális sebességet kapcsolhatja be attól függetlenül, hogy éppen melyik sebesség fokozatban található a mixer. Ezek a nyomógombok a mixer bal és jobb oldalán kerültek elhelyezésre gondolva a bal és jobbkezesekre egyaránt. A **„0"** helyzetben a **„turbó"** gomb mechanikusan blokkolásra kerül.
- A test alján egymás mellett 2 fészek található, amelyek a keverő és habverő szárak elhelyezésére szolgálnak.
- A mixer házának felső részén került elhelyezésre a fogantyú betét, ami a fogás komfortérzetét növelő anyagból készült.
- A mixer hátsó falán található a merülő mixer, vagy mixelő feltét felerősítésére szolgáló furat. Ezt a furatot csúszó lapkával szükséges eltakarni használaton kívül.
- A ház alsó részén került kiképzésre egy mélyedés, ami lehetővé teszi a csatlakozó vezeték feltekerését a készülékre.

A mixer bekapcsolása és a kívánt sebesség fokozat (forgási sebesség) beállítása (C. ábra)

① A kapcsoló karját állítsa a **„0"** pozícióra – a bal oldali legszélső helyzet.

② Rögzítse a kiválasztott eszközt.

③ A hálózati dugót csatlakoztassa a konnektorhoz.

④ Kapcsolja be a mixert, a kart jobbra tolva. (A sebesség fokozat növeléséhez fordítsa tovább a kart az **„5"** jelzés irányába a kívánt sebesség eléréséig).

⑤ A fordulatszám azonnali megemeléséhez attól függetlenül, hogy melyik sebesség fokozatban található a kapcsoló gomb, nyomja meg a **„turbó"** fokozat gombot és tartsa benyomva a mixer bal, vagy jobb oldalán.

⑥ Ha vissza kíván térni a korábban beállított sebesség fokozathoz, akkor engedje fel a **„turbó"** gombot.

A mixer előkészítése

Munkavégzés habverő és keverő szárakkal (D. ábra)

- A habverő szárak hab verésére, krémtejszín készítésére és tojássárgája verésére, krémek, valamint omlett és palacsinta tészták készítésére szolgál.
- A keverő szárak kevert tészták, élesztős tészták, túrótorták stb. elkészítéséhez használhatók.
- A habverő és keverő szárakat a kézi robotgép aljára kell felerősíteni.

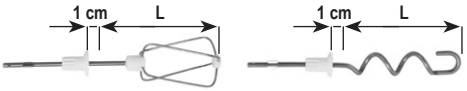
① Nyomja be ezeket az érezhető ellenállásig, a karmok helyére ugrásáig.

Ezeknek a helytelen felerősítése a munkavégzés közbeni kiesését ere-dményezheti.

② Helyezze a habverő, vagy a fogazott keverő szárat a csillaggal jelölt fészekbe.

A keverő szár fordított elhelyezése a tészta felemelkedését (az edényből való kihúzását) eredményezi.

Az edényben található termékek szintje nem lépheti túl a habverő, vagy keverő szárak munkamagasságát (L).



Munkavégzés passzírozó tárcsával (E. ábra)

- A passzírozó tárcsa a főtt zöldségek és gyümölcsök szitán keresztül történő passzírozására szolgál, mint pl. sárgarépa, burgonya, paradicsom, alma. Részben helyettesíti a rúd mixer funkcióját.

① Helyezze a passzírozó tárcsát a foggal jelölt habverő szárra rányomva azt alulról.

② Tegye a habverő szárat a csillaggal jelölt fészekbe.

Edény (12)

Átlátszó műanyagból készült edény, amely a rúd mixer használatát könnyíti meg.

A rúd mixer használata (F. ábra)

A rúd mixert az alábbiakra használhatja:

- Folyadékok keverésére,
- Főtt zöldségek és puha gyümölcsök aprítására,
- Majonéz és különböző paszták készítésére,
- Bébiételek elkészítésére.
- Jég aprítására (kizárólag fém rúd mixer esetében!).

A rúd mixert a takarólap elcsúsztatása után lehet a mixer házára felerősíteni.

① Könnyedén nyomja meg a tolózárat, majd tolja el az ábrán bemutatott irányba.

② Helyezze a rúd mixer menetes részét a mixer ház furatába és jobbra csavarja be teljes mértékben.

A rúd mixer pontatlan becsavarása a kuplung rongálódását eredményezheti a kihajtásnál, vagy a rúd mixerben.

③ A rúd mixer élelmiszerbe történő belemerítése után kapcsolja be a mixert.

Munkavégzés mixelő edénnyel (G. ábra)

A mixer használatának egész ideje alatt tartsa azt a kezében.

A mixelő edény bébiételek készítésére, valamint koktélok és palacsinta tészta készítésére szolgál.

- Az edény mindkét oldalán található „500 ml max." felirat, amely meghatározza a készítmények maximális mennyiségét, amellyel megtölthető az edény, valamint grafikai jelek a térfogat jelölésére 200 ml-től 500 ml-ig.

① A takarólap elcsúsztatása után (mint a rúd mixer használatakor) erősítse fel a mixelő edényt az alábbi módon:

Helyezze a mixelő edényt a mixer házára oly módon, hogy az edény alján található 3 kitüremlés bele kerüljön a ház furataiba, és egyidejűleg jöjjön létre az edény kuplungjának és a kihajtásnak az összekapcsolódása.

② Megfogva a mixer házát a fogantyújánál, fordítsa el az edényt ütközésig az óramutató járásának megfelelően.

A helyes kapcsolódás akkor jön létre, ha a 3 kitüremlés a mixer ház alá kerül, és az edény bordáján található karom túlugrik a mixer házán található golyós akadályon.

③ Tegye a készítményeket az edénybe, valamint zárja le az adagolóval együtt a fedelet – a munkavégzés alatt az edénybe adagolhat további összetevőket.

Munkavégzés állvánnyal és forgó tállal (H. ábra)

Az állvány a felszerelt mixer házzal megkönnyíti a habverő és keverő szárakkal való munkavégzést azt eredményezve, hogy a felhasználó „szabad" kézzel rendelkezik ezen idő alatt.

Az állvány fejére rögzített mixer háza a munkavégzés során önállóan hozza a fejet ingamozgásba, illetve a tálat a benne lévő keverendő élelmiszerrel forgó mozgásba.

Az állványon végzett munkához kizárólag speciális, erre alkalmas habverő és keverő szárakkal lehet dolgozni. Az állvánnyal rendelkező kézi robotokban a felszereltséghez tartozik egy habverő és egy keverőszár fogazással.

① Helyezze a fészekbe a habverő, vagy keverő szárakat (a korábban már leírt módon).

② A takaró lemez elcsúsztatása után (oly módon, mint a rúd mixer használatakor) erősítse a mixer házát az állvány fejére az alábbi módon: Csúsztassa a mixer ház karmait (amelyek a keverő szárak fészkei közelében találhatók) az állvány fejének karmai alá.

③ Forgassa a gombot jobbra, ellenállásig, míg a gomb fogantyúja függőleges állásba nem kerül.

④ Nyomja meg a fejrögzítő gombot, és egyidejűleg hajtsa hátra a fejet a mixer házzal együtt.

⑤ A tálat a készítményekkel együtt enyhén emelje meg, és helyezze a peremét az állvány 3 vezető tüskéjére, majd eressze le az állvány alaplapjára.

⑥ Eressze le a fejet a rárögzített mixer házzal együtt vízszintes állásba (hallható a rögzítő gomb jellegzetes kattanása).

- A mixer kapcsoló gombjának bekapcsolásával a tál forgómozgást végez, és a fej a mixer házzal együtt ingamozgást.

A működése közben nem szabad sem blokkolni, sem pedig megállítani az ingamozgását, mivel ez az állvány megsérülését okozhatja.

A munka befejezése után (I. ábra)

① Kapcsolja ki a mixert és húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozó aljzatból.

Az alkalmazott tartozék függvényében:

② A kinyomó szárral nyomja ki a habverő, vagy keverő szárakat.

③ Vegye le a habverőszárról a passzírozó tárcsát.

- Vegye le az összeszereléssel ellentétes sorrendben a rúd mixert, vagy mixelő edényt.

④ Hajtsa hátra az állvány fejét a mixer házzal együtt.

⑤ Csavarja el a rögzítő gombot az óramutató járásával ellentétes irányba ütközésig, és húzza ki a mixer házat a fej rögzítő karmaiból.

④ Csévélje fel a hálózati vezetéket, és a végét tegye a betét alá.

Tisztítás és karbantartás

A tisztítás és karbantartás megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a villásdugó ki legyen húzva a hálózatból.

- A habverő és keverő szárakat edény mosogatószeres melegvízben mossa el.
- A rúd mixert és a mixelő edényt tiszta, melegvíz újbóli mixelésével tisztítsa (a mixer hálózatba való kapcsolása után).
- A forgótál fogas koszorúját edénytisztító kefével mossa meg.
- **Ne mossa a rúd mixert és a mixelő edényt mosogató gépben.**
- A mosogatás után a tálból öntse ki a vizet, amely esetleg a fogas koszorú alatti térben maradhatna.
- A mosogatás után a mixer tartozékait szárítsa ki és tárolja száraz helyen.
- A mixer, vagy állvány házát tisztítsa nedves ruhával,majd törölje szárazra.

Környezetvédelem – óvjuk környezetünket

A karton csomagolás javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

A polietilén (PE) zsákot dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózatból való kikapcsolás után a használt készüléket szétszerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen.

A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.

Nem dobható ki háztartási hulladékkal együtt!!!

A gyártó nem vállal magára felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért.

A gyártó fenntartja magának a jogot a termék bármikori, előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására, annak az érvényes jogszabályokhoz, szabványokhoz, irányelvekhez való igazítására, vagy a konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okokból történő módosítására.

JAVASOLT SEBESSÉGEK ÉS KÉZI ROBOT MŰKÖDÉSI IDŐTARTAMOK

ÉTEL		TARTOZÉK	A FELDOLGOZOTT ÉLELMISZER MENNYISÉGE	JAVASOLT SEBESSÉG	MŰKÖDÉSI IDŐTARTAM
Bébi leves		Rúd mixer	1 liter	I. 10 s, majd V.	40 – 60 s
Bébi zöldségpép		Rúd mixer	0,5 liter	I. 10 s, majd V.	1 – 1,5 perc
		Passzírozó		I. (szitán át)	
Krémleves		Rúd mixer	1 liter	I. 10 s, majd V.	30 – 45 s
		Mixelő edény	0,5 liter	IV. vagy V.	2 perc
Gyümölcskoktél		Rúd mixer	0,5 liter kefir	V. seb.	30 – 60 s
		Mixelő edény	0,15 kg gyüm. és 0,3 l kefir	IV. vagy V.	1 – 1,5 perc
Levél zöldek: petrezselyem, kapor, majoránna		Rúd mixer	Egy csomó	II. seb.	30 s
Palacsinta tészta		Habverő	1 liter	I. 15 s, majd V.	1 – 1,5 perc
		Mixelő edény	0,5 liter	III., IV. v. V.	1 perc
Tojásfehérje hab		Habverő	Öt tojás fehérje	V. seb.	2 – 3 perc
Piskótatészta		Habverő	Hat tojásból	IV. seb.	7 – 8 perc
Vajkrém		Habverő	0,25 kg növényi vaj	III. vagy IV. seb.	4 – 5 perc
Tejszínhab		Habverő	1 liter	II.15 s, majd IV.	
Krumplipüré		Habverő	1 kg	I. 15 s, majd V.	40 – 60 s
Orosz pirog töltelék		Habverő	1 kg burgonya és 0,5 kg túró	I. 15 s, majd IV.	40 – 60 s
Tejfölös túrókrém		Habverő	0,5 kg	IIII seb.	45 – 60 s
Puszedli	lágy	Habverő	0,5 kg liszt	I. 30 s, majd III. – V. sebesség	4 – 5 perc
	sűrű	Keverő			
Kelt tészta		Keverő	0,5 kg liszt	I. 30 s, majd V.	7 – 8 perc

RO

Stimați Clienți!

Vă felicităm pentru că ați ales aparatul nostru şi vă urăm bun-venit în rândul utilizatorilor de produse ale firmei Zelmer.

Pentru a obține cele mai bune rezultate vă recomandăm să folosiți doar accesoriile originale fabricate de firma Zelmer. Accesoriile au fost proiectate special pentru acest produs.

Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de folosire de mai jos. Trebuie să se acorde o atenție deosebită la indicațiile privind securitatea în exploatare. Vă rugăm să păstrați instrucțiunile de folosire pentru ca să puteți să le utilizați, de asemenea, mai târziu, în timpul folosirii ulterioare.

Indicații privind siguranța şi folosirea corespunzătoare a mixerului

Pericol! / Atenționare!
Nerespectarea regulilor poate provoca răni

- Nu porni aparatul dacă cordonul de alimentare este deteriorat sau carcasa este în mod vizibil deteriorată.
- Dacă cablul de alimentare al maşinii se va defecta, va trebui să fie înlocuit cu un cablu nou la producător sau la un punct de servis specializat sau de către personal calificat pentru a evita situații periculoase.
- Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile făcute incorect pot pune în pericol viața utilizatorului. În cazul unui defect, vă recomandăm să vă adresați servisului specializat al firmei.
- Nu scoate din recipient elementele de lucru când mixerul este în mişcare.
- Nu atinge cu mâinile elementele echipamentului aflate în mişcare, periculoase sunt în special cuțitele tijei de mixare şi vasului de mixare. Sunt foarte ascuțite!
- Înainte de a shimba accesoriile sau de a vă apropia de părțile în mişcare în timpul utilizării trebuie să opriți aparatul şi să-l scoateți din priză.
- Înainte de curățarea mixerului întotdeauna scoate cordonul de racordare din priza de rețea.
- Păstrează o precauție deosebită în timpul funcționării mixerului în prezența copiilor.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (printre care copii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice limitate sau de către persoanele care nu au experiență sau nu ştiu să folosească aparatul, dacă nu au fost instruite în această privință de către persoanele răspunzătoare de siguranța lor.
- Trebuie să supravegheați copiii, să nu se joace cu aparatul.
- Din motive de siguranță, produsele trebuie mixate numai în recipientul închis cu capac. Este strict interzisă introducerea unor obiecte în recipient, cum ar fi lingură, lopățică etc. Aceasta poate cauza deteriorarea mixerului, ruperea elementelor în interiorul recipientului şi mixarea lor împreună cu produsul, ceea ce constituie un pericol pentru sănătatea sau chiar viața omului.

Atenție!
Nerespectarea poate provoca pagube materiale

- Conectează mixerul doar la curent electric alternativ de 230 V.
- Nu scoate ştecherul din priză trăgând de cordonul de alimentare.
- Nu expune mixerul şi accesoriile la acțiunea temperaturii mai mari de 60°C. Poți astfel să strici mixerul.
- Nu cufunda motorul mixerului în apă şi nu îl spăla sub apă curentă.
- Nu spăla accesoriile montate la acționare.
- Pentru spălarea elementelor exterioare nu folosi detergenți agresivi sub formă de emulsie, lăptoasă, pastă, etc. Acestea pot distruge printre altele simbolurile grafice de informare aplicate precum: gradații, marcări, semne de atenționare, etc.
- Nu folosi tijele de mixare fără cufundarea acestora în produsele de amestecat, în cazul celor sub formă lichidă nu ar trebui să depăşească jumătatea înălțimii tijei.
- Fii atent să nu torni apă în interiorul carcasei tijei de mixare – după montarea pe acționare poate surveni inundarea motorului.
- Nu folosi mixerul cu vasul de mixare gol.
- Ai grijă să nu torni apă în spațiul din partea inferioară a vasului de mixare unde se găseşte cuplajul – după montare pe acționare poate surveni inundarea motorului.
- Nu introdu în acelaşi timp agitatorul şi telul cu cremalieră la priza acționării. Se va distruge mixerul în clipa cînd va porni.
- Nu folosi tijele de mixare sau vasul de mixare mai mult de 3 minute, iar telurile şi agitatoarele mai mult de 10 minute.

Indicații
Informații despre produs şi indicații referitoare la utilizarea acestuia

- Acest dispozitiv este destinat utilizării casnice. În cazul în care este întrebuințat cu scopuri comerciale în gastronomie, condițiile de garanție se schimbă.
- După terminarea utilizării scoate din priza rețelei cordonul de racordare şi înfăşoară pe acționarea mixerului.
- Nu spăla părțile metalice în maşini de spălat vase. Agenții de curățire agresivi utilizați în acele instalații produc înnegrirea părților mai sus menționate. Spală-le manual, folosind lichide tradiționale pentru spălat vase.
- Introdu agitatoarele sau telul cu cremalieră numai în locaşul marcat cu steluță.
- Producătorul nu este răspunzător pentru deteriorările produse din cauza folosirii mixerului necorespunzător cu destinația acestuia sau deservirii acestuia incorecte.

Date technice

Parametri tehnici prezentați pe tăblița nominală a produsului.

Timpul admis de funcționare a sistemului de acționare:

– cu agitatoare, teluri 10 min.
– cu tija de mixare sau vasul de mixare 3 min.

Timpul de pauză înainte de o nouă întrebuințare (min.) 20 min.

Zgomotul aparatului (L_{WA}):

– cu agitatoare, teluri, tija de mixare, pe stativ 80 dB/A
– cu vasul de mixare (mixer 381) 84 dB/A

Mixerele sunt construite în clasa a II a de izolație, nu necesită legare la pământ. ⧈

Mixerele ZELMER îndeplinesc normele obligatorii cerute.

Aparatul este conform cu cerințele directivelor:

– Aparat electric de tensiune joasă (LVD) – 2006/95/EC.
– Compatibilitate electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC.

Produsul este marcat cu marca CE pe tăblița nominală.

Construcția aparatului (Fig. A)

1. Acționarea mixerului
2. Buton împingător
3. Manetă comutator
4. Buton „turbo”
5. Locaşuri pentru teluri sau agitatoare
6. Orificiu pentru tija de mixare
7. Adaos mâner
8. Agitator: de stânga/de dreapta (cu cremalieră)
9. Teluri: de stânga/de dreapta (cu cremalieră)
10. Disc de pasare
11. Accesoriu de mixare (Tija metalică aparține liniei „silver line”)
12. Vas
13. Vas de mixare
14. Dozator
15. Capac
16. Cuțit vas
17. Suport
18. Cap
19. Buton dispozitiv de strângere
20. Buton agățătoare
21. Cuvă rotativă
22. Lopățică

Tipurile de mixere ZELMER (Fig. B)

✓ accesorii de bază a mixerului

○ echipament suplimentar care poate fi cumpărat în magazine

Descrierea aparatului

- Mixerul are 5 viteze. Pentru reglarea anumitor viteze de rotație serveşte maneta comutatoarelor conform marcajelor cu cifre: **0**, **1**, **2**, **3**, **4**, i **5** care se află butonul împingătorului care serveşte la scoaterea (împingerea în afară) agitatoarelor sau tlurilor din acționarea mixerului.
- Acționarea este echipată în plus cu un buton **„turbo”** care serveşte la obținerea imediată a vitezei de rotație ma xime, indiferent de viteza reglată cu ajutorul manetei comutatorului. Aceste butoane au fost amplasate pe partea dreaptă şi pe partea stângă a carcasei cu gândul la utilizatorii dreptaci şi stângaci, În poziția **„0”** butonul **„turbo”** este blocat din punct de vedere mecanic.
- Pe partea de la baza acționării sunt amplasate alăturat una de alta 2 locaşuri (orificii), în care se introduc telurile sau agitatoarele.
- În partea superioară a acționării este situat mânerul executat dintr-un material care măreşte confortul ținerii în mână a acționării mixerului.
- Pe peretele din spate a acționării se găseşte un orificiu de fixare a tijei de mixare sau a vasului de mixare. Acest orificiu este acoperit cu o clapetă mobilă.
- În partea inferioară a acționării este situată o adâncitură precum şi o agățătoare care fac posibilă înfăşurarea cordonului de racordare în jurul acționării.

Pornirea mixerului şi reglarea vitezei dorite (viteze de rotație) (Fig. C)

① Fixați maneta întrerupătorului în poziția **„0”** – la strânga, până la capăt.

② Fixați ustensila aleasă.

③ Introduceți ştecărul cablului de alimentare în priza rețelei electrice.

④ Puneți în funcțiune mixerul, deplasând maneta spre dreapta. (Mută maneta înspre direcția poziției **„5”** dacă vrei să măreşti viteza de turație, alege viteza de turație dorită).

⑤ Apasă şi ține unul din butoanele **„turbo”** (din partea dreaptă sau stângă a carcasei) pentru a mări numărul de rotații brusc, indiferent de viteza de rotație stabilită.

⑥ Dacă vrei să te întorci la viteza stabilită anterior eliberează butonul **„turbo”**.

Pregătirea mixerului pentru funcționare

Funcționarea cu teluri sau agitatoare (Fig. D)

- Telurile sunt destinate pentru baterea spumei, smântânei pentru creme, pentru frecarea gălbenuşurilor cu zahăr, pregătirea cremelor precum şi a aluaturilor pentru omlete şi clătite.
- Agitatorul serveşte la frământarea aluatului frecat, aluaturilor cu drojdie, prăjiturilor din brânză, turtei dulci, etc.
- Telurile şi agitatoarele se montează în locaşurile care se află pe fundul robotului.

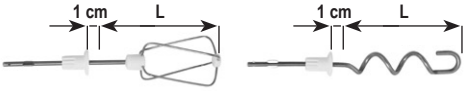
① Apasă-le până se resimte rezistență – până la intrarea ieşiturilor de agățare în locaşuri.

Amplasarea necorespunzătoare a acestor părți provoacă căderea acestora în timpul funcționării.

② Introdu agitatoarele sau telurile cu cremalieră în locaşul marcat cu steluță.

Amplasarea inversă a agitatoarelor provoacă ridicarea aluatului (scoaterea aluatului din vas).

Nivelul produselor care se află în vas nu trebuie să depăşească înălțimea părții de lucru a telurilor sau agitatoarelor (L).



Funcționarea cu discul de pasare (Fig. E)

- Discul de pasare serveşte la pasarea prin site a legumelor şi fructelor fierte precum: morcovi, cartofi, roşii, mere. Înlocuieşte parțial funcția tijei de mixare.

① Introdu discul de pasare pe telul cu cremalieră aplicându-l de jos.

② Introdu prin uşoară glisare telul la locaşul acționării marcat cu o steluță.

Vasul (12)

Este executat din material sintetic transparent serveşte ca recipient în timpul folosirii tijei de mixare.

Funcționarea cu tija de mixare (Fig. F)

Tija de mixare se foloseşte la:

- amestecarea lichidelor,
- mărunțirea legumelor fierte şi a fructelor crude şi moi,
- pregătirea maionezei şi a feluritelor paste,
- pregătirea supelor pentru sugari.
- mărunțirea gheții (se referă numai la tije din metal).

Tija se fixează de acționare după tragerea clapetei.

① Apăsați uşor elementul de închidere, pe urmă deplasați-l în sensul indicat în desen.

② Introdu partea filetată a tijei în orificiul acționării şi răsucind-o în dreapta fixează-o până opune rezistență.

Înşurubarea necorespunzătoare a tijei de mixare poate cauza deteriorarea cuplajului acționării sau a însăşi tijei de mixare.

③ După introducerea tijei corespunzătoare cu produsul prelucrat conectează mixerul.

Funcționarea cu vasul de mixare (Fig. G)

În tot timpul utilizârii sale, țineți mixerul în mână.

Vasul de mixare este destinat pentru pregătirea supelor pentru sugari, precum şi pregătirea coctailurilor şi aluatului pentru clătite.

- Pe ambele părți ale vasului se află inscripția „500 ml max.” care arată nivelul maxim al produsului la care se poate umple vasul şi o scală grafică care indică volumul de la 200 ml la 500 ml.

① După tragerea clapetei (la fel ca în cazul tijei) fixează vasul în modul următor: Introdu vasul de mixare pe acționare astfel încât cele 3 ieşituri vizibile în josul vasului să intre în canelurile carcasei acționării şi totodată să aibă loc conectarea cuplajului vasului cu acționarea mixerului.

② Ținînd acționarea de mâner roteşte vasul în direcția conformă cu direcția învârtirii acelor de ceasornic, până la rezistență. Conectarea propriu-zisă va avea loc atunci când cele 3 ieşituri vor intra sub carcasa acționării, iar agățătoarea pe pe nervura vasului va sări după canelura sferică de pe carcasa acționării.

③ Umple vasul cu produse, precum şi pune capacul cu dozator – în timpul funcționării în vas pot fi adăugate produse suplimentare.

Funcționarea cu stativul cu cuva rotativă (Fig. H)

Stativul cu acționarea montată înlesneşte lucrul cu telurile sau agitatoarele, astfel că utilizatorul are mână „liberă” în timpul utilizării.

Acționarea fixată în capul stativului în timpul lucrului determină automat mişcarea oscilantă a capului şi totodată mişcarea rotativă a cuvei cu produsul amestecat.

Pentru lucrul cu stativul sunt destinate numai telurile şi agitatoarele adaptate în mod special pentru aceasta. În mixerul care posedă stativul în set este un agitator şi un tel cu cremalieră.

① Introdu telurile în acționare sau agitatoarele (în modul descris anterior).

② După tragerea clapetei (ca la utilizarea tijei) fixează acționarea în capul stativului în modul următor: Introdu agățătoarele acționării (care se găsesc lângă orificiile de fixare a agitatoarelor) sub agățătoarele capului stativului.

③ Rotiți butonul de strângere la dreapta, până la refuz, astfel încât mânerul butonului să ajungă în poziție verticală.

④ Apasă butonul agățătorii şi concomitent deplasează în spate capul împreună cu acționarea.

⑤ Cuva cu produsele ridică-o uşor, introdu la 3 ieşiturile care se găsesc la stativ şi pune pe suport stativul.

⑥ Coboară capul cu acționarea mixerului până la poziția orizontală (se va auzi un clinchet de blocare a butonului agățătorii).

- Pornirea mixerului cu ajutorul manetei comutatorului determină mişcarea rotativă a cuvei şi mişcarea oscilatorie a capului împreună cu acționarea.

Nu este permisă blocarea sau oprirea mişcarea de pendulare în timpul utilizării, deoarece astfel se poate produce deteriorarea suportului.

După terminarea utilizării mixerului (Fig. I)

① Deconectează mixerul şi scoate ştecherul din priza de rețea.

În funcție de accesoriile montate:

② Scoate în afară cu ajutorul împingătorului telurile sau agitatoarele.

③ Scoate din tel discul de pasare.

- Demontează în mod invers montării tija de mixare sau vasul de mixare.

④ Înclină spre spate capul stativului față de acționare.

⑤ Roteşte butonul rotibil al bornei în sensul invers al acelor de ceasornic până la rezistență şi scoate cu o uşoară glisare acționarea din agățătoarele capului.

⑥ Înfăşoară cordonul de racordare pe acționare şi ultima înfăşurare introdu-l sub mâner.

Curățarea şi conservarea mixerului

Înainte de curățarea şi conservarea mixerului trebuie să se aibă grijă ca ştecherul să fie scos din priză.

- Spală cu apă caldă telurile şi agitatoarele adăugînd o soluție de curățare.
- Spală tija de mixare sau vasul de mixare printr-o nouă mixare într-o apă caldă, curată (după conectarea mixerului la rețea).
- Spală coroana dințată a cuvei rotative cu ajutorul unei perii de spălat vase.
- **Nu spăla tija de mixare şi vasul de mixare în maşina de spălat vase.**
- După spălare cuva se întoarce şi se varsă din aceasta apa care ar putea rămâne în spațiile de sub coroana dințată.
- După spălarea accesoriilor mixerului, usucă-le şi păstrează-le într-un loc uscat.
- Carcasa acționării sau stativul se curăță cu o cârpă umedă şi apoi se şterge pînă la uscare completă.

Ecologia – ai grijă de mediul înconjurător

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil nici scump. În acest scop: cutia de carton duceți-o la maculatură, pungile din polietilen (PE) aruncați-le în container pentru plastic.

Aparatul folosit duceți-l la punctul de colectare corespunzător deaorece componentele periculoase care se găsesc în aparat pot fi periculoase pentru mediul înconjurător.

Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!

Producătorul nu este responsabil pentru eventualele daune cauzate de o întrebuințare necorespunzătoare sau de nerespectarea regulilor de întrebuințare.

Producătorul are dreptul să modifice produsul în orice moment, fără a anunța în prealabil, în scopul adaptării lui la noile ordonanțe, norme, directive sau din motive de construcție, comerciale, estetice sau alte motive.

VITEZE RECOMANDATE ŞI TIMPI DE LUCRU LA MIXER

FEL DE MÂNCARE		ACCESORII	CANTITATE DE PRODUS PRELUCRAT	VITEZE RECOMANDATE	TIMP DE LUCRU
Supă pentru copii		tijă de mixare	1 litru	viteza I 10 s, apoi V	40 – 60 s
Legume pasate pentru copii		tijă de mixare	0,5 litru	viteza I 10 s, apoi viteza V	1 – 1,5 min
		disc de pasare		viteza I (prin sită)	
Supă cremă		tijă de mixare	1 litru	viteza I 10 s, apoi viteza V	30 – 45 s
		vas de mixare	0,5 litru	viteza IV sau viteza V	2 min
Coctail de fructe		tijă de mixare	0,5 litru	viteza V	30 – 60 s
		vas de mixare	0,15 kg fructe şi 0,3 litru kefir	viteza IV sau viteza V	1 – 1,5 min
Verdeață: pătrunjel, mărar ...		tijă de mixare	1 mănunchi	viteza II	30 s
Aluat pentru clătite		teluri	1 litru	viteza I 15 s, apoi viteza V	1 – 1,5 min
		vas de mixare	0,5 litru	viteza III, IV lub V	1 min
Spumă din albuş		teluri	albuş din 5 ouă	viteza V	2 – 3 min
Aluat pentru pişcoturi		teluri	din 6 ouă	viteza IV	7 – 8 min
Cremă de unt		teluri	0,25 kg unt vegetal	viteza III sau viteza IV	4 – 5 min
Frişcă		teluri	1 litru	viteza II 15 s, apoi viteza IV	
Cartofi piure		teluri	1 kg	viteza I 5 s, apoi viteza V	40 – 60 s
Umplutură pentru colțunaşi umpluți cu brânză şi cartofi		teluri	1 kg de cartofi şi 0,5 kg brânză	viteza I 15 s, apoi viteza IV	40 – 60 s
Brânză de vaci cu smântână		teluri	0,5 kg	viteza III	45 – 60 s
Aluat pentru turtă dulce	subțire	teluri	0,5 kg făină	viteza I 30 s, apoi viteza III – V	4 – 5 min
	gros	agitatoare			
Aluat cu drojdie		agitatoare	0,5 kg făină	viteza I 30 s, apoi viteza V	7 – 8 min.

RU Уважаемые Пользователи!

Поздравляем Вас с выбором нашего устройства и приветствуем среди пользователей товарами Zelmer.

Чтобы достичь наилучших результатов, мы рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании Zelmer. Они спроектированы специально для этого продукта.

Просим внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией по обслуживанию. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить инструкцию, чтобы ею можно было пользоваться в ходе дальнейшей эксплуатации прибора.

Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации миксера

Опасность! / Внимание!

Несоблюдение правил грозит травмами

- Не включайте прибор, если питающий подсоединительный провод или корпус имеют видимые повреждения.
- Если будет повреждён неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.
- Ремонт устройства может проводить исключительно специально обученный персонал. Неправильно проведённый ремонт может стать причиной серьёзной опасности для пользователя. В случае возникновения неисправностей советуем обратиться в специализированный сервисный пункт.
- Не вынимайте рабочие элементы из чаши до тех пор, пока миксер не закончит работу.
- Не прикасайтесь к вращающимся элементам, особенно опасны лезвия блендерной насадки и кувшина миксера. Они очень острые!
- Перед заменой оснащения или приближения к движущимся частям следует выключить устройство и отключить его от питания.
- Перед очисткой миксера всегда вынимайте вилку из розетки.
- Соблюдайте особую осторожность во время работы с миксером в присутствии детей.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть прибором.
- В целях безопасности всегда используйте кувшин миксера только с закрытой крышкой. Не помещайте в кувшин миксера металлические предметы (ложки, лопатки и т.п.) во время работы блендера. Это может привести к повреждению миксера или же поломке деталей внутри блендера, которые могут попасть непосредственно в перемешиваемый продукт, что влечет за собой угрозу Вашему здоровью или даже жизни.

Внимание!

Несоблюдение этих требований может привести к нанесению ущерба собственности

- Подключайте миксер только к сети переменного тока 230 V.
- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Чтобы не допустить до перегрева мотора, не подвергайте миксер воздействию температуры выше 60°C.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте под струей воды.
- Запрещается мыть элементы в то время, пока они установлены на приводе.
- Не рекомендуется использовать для мытья корпуса агрессивные детергенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.
- Не рекомендуется использовать блендерную насадку без погружения в продукт. Если продуктом является жидкость, ее уровень не должен превышать половины высоты насадки.
- Следите за тем, чтобы внутрь блендерной насадки не попадала вода – в противном случае при ее подключении к приводу можно повредить двигатель.
- Запрещается включать миксер с пустым кувшином миксера.
- Следите за тем, чтобы в пространство под кувшином миксера, в котором находится привод, не попала вода - в противном случае при его установке на привод можно залить и повредить двигатель.
- Запрещается устанавливать одновременно венчик и мешалку для теста с зубчиками. Миксер повредится сразу же в момент пуска.
- Запрещается работать с блендерной насадкой или кувшином миксера более 3-х минут, а с венчиками и мешалками для теста более 10 мин.

Советы

Информация о изделии и рекомендации по его применению

- Прибор предназначен исключительно для домашнего пользования. В случае использования прибора в профессиональном гастрономическом бизнесе условия гарантия изменяются.
- Окончив работу, отключите прибор от питающей сети, а электропровод намотайте на привод миксера.

- Не мойте металлические элементы в посудомоечных машинах. Агрессивные моющие средства, которые используются для мытья в этих бытовых устройствах, вызывают потемнение в/у элементов. Рекомендуем мыть их вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.
- Мешалки и венчики с зубчиками вставляйте только в отверстия, обозначенные звездочкой.
- Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования миксера не по назначению или неправильного обращения с ним.

Техническая характеристика

Технические данные прибора указаны на заводском щитке.

Допустимое время непрерывной работы:

– с мешалками, веничками	10 мин.
– с блендерной насадкой или кувшином миксера	3 мин.
Интервал между очередными включениями	20 мин.

Уровень шума (L_{WA}):

– с мешалками, веничками, с блендерной насадкой, на подставке	80 dB/A
– с кувшином миксера (миксер 381)	84 dB/A

Миксеры имеют II класс изоляции, не требуют заземления. ⧈

Миксеры ZELMER отвечают требованиям соответствующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

– Директива по низковольтному оборудованию (LVD) – 2006/95/EC.
– Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/EC.

Прибор маркирован знаком соответствия CE.

Устройство прибора (Рис. A)

❶ Привод миксера
❷ Кнопка освобождения насадок
❸ Ручка переключателя
❹ Кнопка «turbo»
❺ Отверстие для венчиков и мешалок
❻ Отверстие для блендерной насадки
❼ Вкладка на ручке миксера
❽ Мешалки для теста: левая/правая (с зубчиками)
❾ Венчики: левая/правая (с зубчиками)
❿ Насадка для протирания
⓫ Блендер (Металлическая насадка относится к линии „silver line")
⓬ Кувшин
⓭ Кувшин миксера
⓮ Дозатор
⓯ Крышка
⓰ Лезвия кувшина миксера
⓱ Подставка
⓲ Головка
⓳ Фиксирующая рукоятка
⓴ Фиксирующий зажим
㉑ Вращающаяся чаша
㉒ Лопатка

Типы миксеров ZELMER (Рис. B)

✓ основное оснащение миксера
○ дополнительное оснащение, которое можно приобрести в магазине

Описание прибора

- Миксер имеет 5 режимов работы (скоростей). Для переключения на необходимую рабочую скорость служит переключатель выбора режима работы с цифровой шкалой: **0**, **1**, **2**, **3**, **4** и **5** на кнопке освобождения насадок, с помощью которой мешалки и венички вынимаются (выталкиваются) из привода миксера.
- Дополнительно привод оснащен кнопкой «**turbo**», которая предназначена для немедленного переключения на максимальную скорость вращения, несмотря на то, какая скорость была установлена на переключателе выбора режима работы. Кнопки размещаются с правой или левой стороны корпуса, специально как для правшей, так и для левшей. Кнопка «**turbo**» блокируется механически в положении «**0**».
- В приводе имеются 2 гнезда (отверстия) для закрепления мешалок и венчиков.
- Для более удобного держания миксера в верхней части привода имеется мягкая вкладка.
- На задней сренке привода имеется отверстие для установки блендерной насадки или кувшина миксера. В нерабочем положении отверстие закрывается заслонкой.
- В нижней части привода имеется углубление и зацеп для наматывания и закрепления питающего провода.

Первый пуск миксера и выбор режима работы (скорости вращения) (Рис. C)

① Установите выключатель в крайнее левое положение «**0**».

② Закрепите необходимое приспособление.

③ Вложите вилку питающего провода в розетку.

④ Чтобы включить миксер, переведите выключатель вправо. Для увеличения оборотов передвиньте ручку переключателя в направлении пол. «**5**» и выберите необходимую скорость.

⑤ Чтобы немедленно увеличить обороты, несмотря на установленную скорость вращения, нажмите и придержите одну из кнопок «turbo» (с правой или левой стороны корпуса).

⑥ Чтобы вернуться к ранее установленной скорости, необходимо отпустить кнопку «**turbo**».

Подготовка миксера к работе

Работа с венчиками или мешалками для теста (Рис. D)

- Работа с венчиками или мешалками для теста Венчики предназначены для взбивания белков и сливок, для растирания желтков с сахаром, приготовления кремов, омлетов и теста для блинчиков.
- Мешалки для теста предназначены для приготовления дрожжевого теста, сырников, теста для пряников и т.п.
- Венчики для взбивания и мешалки для теста вставляются в отверстия в нижней части миксера.

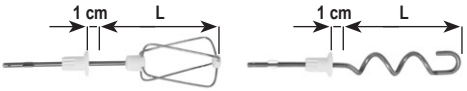
① Вставьте их в отверстия до упора – до щелчка.

При неправильной установке этих элементов они могут выпасть во время работы.

② Мешалки или венчики с зубчиками вставьте в отверстие, обозначенное звездочкой.

Если мешалки будут установлены наоборот, то тесто будет подниматься из чаши (выдавливаться).

Уровень продуктов в чаше не должен быть выше рабочей части венчиков и мешалок (L).



Работа с насадкой для протирания (Рис. E)

- Насадка для протирания предназначена для протирания через сито вареных овощей и фруктов, таких как морковь, картофель, помидоры, яблоки. Частично выполняет функцию блендера.

① Установите насадку для протирания на венчик с зубчиками, насаживая ее снизу.

② Вставьте венчик в гнездо на приводе, обозначенное звездочкой.

Кувшин (12)

Кувшин выполнен из прозрачного пластика и используется как емкость при использовании блендерной насадки.

Работа с блендерной насадкой (Рис. F)

Блендерная насадка используется для:

- смешивания жидкостей,
- измельчения вареных овощей и сырых, мягких фруктов,
- приготовления майонеза и различных паст,
- приготовления супов для младенцев.
- измельчения льда (только металлическая насадка).

Отодвинуть заслонку и установить насадку на приводе.

① Слегка нажмите на защелку, а потом переведите в направлении, как показано на рисунке.

② Вставьте насадку резьбой в отверстие и завинтите вправо до упора.

Неправильная установка блендерной насадки может привести к повреждению муфты привода или самой блендерной насадки.

③ Включайте миксер только после погружения блендера в перерабатываемый продукт.

Работа с кувшином миксера (Рис. G)

Во время работы всегда держите миксер в руке.

Кувшин миксера предназначен для приготовления супов для младенцев, коктейлей и жидкого теста.

- С обеих сторон кувшина обозначен уровень „макс. 500 ml", который показывает максимальный уровень продукта, которым можно наполнить кувшин, и шкала от 200 ml до 500 ml.

① Отодвинув заслонку (как в случае использования насадки), закрепите кувшин следующим образом:

Установите кувшин миксера на привод так, чтобы 3 выступа на дне кувшина совпали с углублениями на корпусе привода таким образом, чтобы муфта кувшина и привод миксера соединились.

② Придерживая привод за ручку, поверните кувшин по часовой стрелке до упора, в рабочее положение. Кувшин будет правильно установлен только в том случае, если 3 выступа войдут под корпус привода, а фиксатор снизу кувшина «перескочит» за круглый выступ на корпусе привода.

③ Положите в кувшин продукты и закройте крышкой с дозатором – во время работы в кувшин можно добавлять необходимые ингредиенты.

Работа с подставкой-основанием и вращающейся чашей (Рис. H)

Установка миксера на подставке-основании облегчает работу с использованием венчиков или мешалок. Пользователь в это время имеет свободные руки.

Привод, закрепленный в головке подставки, во время работы автоматически приводит головку в движение, а чаша с продуктом начинает при этом вращаться.

С подставкой могут использоваться только специально для этого приспособленные венчики и мешалки. В комплект миксера с подставкой входит только одна мешалка и один венчик с зубчиками.

① Вставьте венчики или мешалки в отверстия в приводе (описанным выше способом).

② Отодвинув заслонку (как при использовании насадки) закрепите привод в головке подставки следующим образом: Вставьте фиксаторы привода (расположенные вблизи отверстий для крепления мешалок) под фиксаторы головки подставки.

③ Повернуть ручку зажима вправо до упора так, чтобы рукоятка ручки установилась вертикально.

④ Нажмите кнопку захвата и одновременно отклоните назад головку вместе с приводом.

⑤ Немного поднимите чашу с продуктом, установите на 3 выступа, находящиеся на подставке, и опустите.

⑥ Опустите головку с приводом миксера до горизонтального положения (услышите щелчок блокирования кнопки фиксатора.

- При включении миксера чаша начнет вращаться, а головка с приводом приведется в колебательное движение.

Запрещается блокировать или задерживать качательное движение головки во время работы миксера, так как это может привести к его повреждению.

Окончание работы (Рис. I)

① Отключите миксер и выньте вилку питающего электропровода из розетки.

В зависимости от установленных приспособлений:

② Освободите (вытолкните) венчики или мешалки.

③ Снимите с венчика насадку для протирания.

- Снимите в обратной последовательности блендерную насадку и кувшин миксера.

④ Отклоните назад головку подставки с приводом.

⑤ Поверните рукоятку до упора против часовой стрелки и снимите привод миксера с фиксаторов.

⑥ Намотайте питающий электропровод на привод.

Очистка и консервация миксера

Перед очисткой и консервацией миксера необходимо обязательно вынуть вилку из розетки.

- Венчики и мешалки необходимо мыть теплой водой с добавлением моющего средства.
- Для очистки блендерной насадки и кувшина миксера налейте в кувшин немного чистой, теплой воды и ненадолго включите.
- Зубчатый механизм вращающейся чаши нужно мыть с помощью специальной щеточки для мытья посуды.
- **Не мойте блендерную насадку и кувшин миксера в посудомоечной машине.**
- Чашу вымойте и вылейте из нее воду, которая могла остаться в пространстве под зубчатым механизмом.
- Вымытые принадлежности необходимо вытереть насухо и хранить в сухом месте.
- Корпус привода или подставки-основания протереть влажной тканью, а затем вытереть насухо.

Экология – Забота о окружающей среде

Каждый пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особенных усилий. С этой целью:

– Картонные упаковки сдавайте в макулатуру.
– Полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.
– Непригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.

Не выбрасывайте прибор вместе с коммунальными отходами!!!

Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования прибора не по назначению или неправильного обращения с ним.

Изготовитель сохраняет за собой право на модификацию прибора в любой момент без предварительного уведомления, с целью соблюдения правовых норм, нормативных актов, директив или введения конструкционных изменений, а также по коммерческим, эстетическим и другим причинам.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СКОРОСТИ И ВРЕМЯ РАБОТЫ МИКСЕРА

БЛЮДО		ПРИСПОСОБЛЕНИЕ	КОЛ-ВО ПЕРЕРАБАТЫВАЕМЫХ ПРОДУКТОВ	РЕКОМЕНДУЕМАЯ СКОРОСТЬ	ВРЕМЯ РАБОТЫ
Детский суп		блендерная насадка	1 литр	I скорость 10 сек, затем V скорость	40 – 60 сек
Детские овощные пюре		блендерная насадка	0,5 литра	I скорость 10сек, затем V скорость	1 – 1,5 мин
		насадка для протирания		I скорость (через ситечко)	
Суп-пюре		блендерная насадка	1 литр	I скорость 10сек, затем V скорость	30 – 45 сек
		кувшин миксера	0,5 литра	IV скорость или V скорость	2 мин
Фруктовый коктейль		блендерная насадка	0,5 литра	V скорость	30 – 60 сек
		кувшин миксера	0,15 кг фруктов и 0,3 литра кефира	IV скорость или V скорость	1 – 1,5 мин
Зелень: петрушка, укроп ...		блендерная насадка	1 пучок	II скорость	30 сек
Тесто для блинчиков		венички	1 литр	I скорость 15сек, затем V скорость	1 – 1,5 мин
		кувшин миксера	0,5 литра	III, IV или V скорость	1 мин
Бисквитное тесто		венички	из 6 яиц	IV скорость	2 – 3 мин
Взбитые белки		венички	белки из 5 яиц	V скорость	7 – 8 мин
Сливочный крем		венички	0,25 кг растительного масла	III или IV скорость	4 – 5 мин
Взбитые сливки		венички	1 литр	II скорость 15сек, затем IV скорость	
Картофель пюре		венички	1 кг	I скорость 15сек, затем V скорость	40 – 60 сек
Картофельный фарш для вареников		венички	1 кг картофеля и 0,5 кг творога	I скорость 15сек, затем IV скорость	40 – 60 сек
Творог со сметаной		венички	0,5 кг	III скорость	45 – 60 сек
Тесто для пряников	жидкое	венички	0,5 кг муки	I скорость 30сек, затем III – V скорость	4 – 5 мин
	густое	мешалки для теста			
Дрожжевое тесто		мешалки для теста	0,5 кг муки	I скорость 30сек, затем V скорость	7 – 8 min.

BG

Уважаеми клиенти!

Поздравяваме Ви за избора и добре дошли сред потребителите на продукти Zelmer.

За постигане на най-добри резултати Ви препоръчваме да използвате само оригинални аксесоари от фирмата Zelmer. Те са проектирани специално за тези продукти.

Моля прочетете внимателно тази инструкция за употреба. Особено внимание обърнете на препоръките за безопасност. Моля запазете инструкцията за употреба, за да можете да я ползвате и по време на по-нататъшното използване на уреда.

Препоръки за безопасност и правилно използване на миксера

Опасност!/Предупреждение!

Опасност от телесни повреди вследствие на неспазването

- Не включвайте уреда, ако захранващият кабел е повреден или забележите повреда на корпуса.
- Ако неотключаемият захранващ кабел се повреди, той следва да е заменен при производителя, в специалистично ремонтно предприятие или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Уредът може да се поправя само от обучени специалисти. Неправилно извършените поправки могат да причинят сериозна опасност за потребителя. В случай на неизправност Ви съветваме да се обърнете към специализиран сервиз на.
- Не изваждайте от съда работните елементи, когато миксерът работи.
- Не докосвайте с ръце работещите приставки, особено опасни са ножовете на приставката за пасиране и купата за пасиране. Те са много остри!
- Преди замяна на оборудването или доближаване до частите, движещи се по време на употреба, следва да изключите уреда и да го отключите от захранването.
- Преди почистване на миксера винаги изваждайте захранващия кабел от електрическия контакт.
- Бъдете особено внимателни по време на работа с миксера в присъствието на деца.
- Не потапяйте задвижващия механизъм на миксера във вода и не го мийте под течаща вода.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (в това число деца) с ограничени физически, сетивни или психически възможности, както и от лица без опит и познаване на уреда, освен ако това не става под наблюдение или съгласно с инструкцията за използване на уреда, предадена от лицата, отговорни за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- От гледна точка на безопасността разбиването на продуктите в каната за разбиване трябва да става с поставен капак. Забранено е да се слагат каквито и да било предмети вътре в каната за разбиване като напр.: лъжица, шпатула и др. Това може да доведе до повредата на миксера или счупването на елементите вътре в каната и попадането им направо в разбивания продукт, което представлява опасност за здравето и дори живота на човека.

Внимание!

Опасност от имуществени вреди вследствие на неспазването

- Миксерът може да се включи само към мрежа с променлив ток 230 V.
- Не изваждайте щепсела от контакта с дърпане за кабела.
- Не излагайте миксера и неговите елементи на влиянието на температура над 60°C. Така може да повредите миксера.
- Не мийте приставките, когато са монтирани към задвижващия механизъм.
- За миене на външните елементи не използвайте прекалено силни миещи препарати – емулсии, млека, пасти и др. Те могат да отстранят нанесените информационни символи като напр.: скали, обозначения, предупредителни знаци и др.
- Не включвайте приставката за пасиране, без да сте я потопили в продуктите, ако разбивате течности, тяхното ниво не бива да надвишава половината височина на приставката.
- Внимавайте да не залеете с вода вътрешната част на корпуса на приставката за пасиране – след като я монтирате към задвижващия механизъм, водата може да проникне в двигателя.
- Не използвайте миксера с празна купа за пасиране.
- Внимавайте да не залеете с вода долната част на купата за пасиране, където се намира съединителят – след монтиране върху задвижващия механизъм двигателят може да се намокри.
- Не слагайте същевременно бъркалките и приставката за разбиване със зъбчатката в гнездата на задвижващия механизъм. Така миксерът ще се повреди в момента на включването му.
- Не използвайте приставката за пасиране или купата за пасиране повече от 3 мин., а приставките за разбиване и бъркалките повече от 10 мин.

Указание

Информация за продукт и указания относно ползването му

- Уредът е предназначен за ползване в домашни условия. В случай, че се използва в заведение за обществено хранене, условията на гаранцията се променят.

- След приключване на работа извадете от електрическия контакт захранващия кабел и го навийте около миксера.
- Не мийте металните части в съдомиялна машина. Прекалено силните почистващи препарати, използвани в тези уреди, предизвикват потъмняване на металните части. Мийте ги ръчно, с обикновен препарат за миене на съдове.
- Бъркалките или приставките за разбиване със зъбчатка се слагат само в гнездото, обозначено със звездичка.
- Производителят не отговаря за повреди, предизвикани от използване на миксера по начин, несъответстващ на неговото предназначение, или от неправилната му употреба.

Технически данни

Техническите параметри са дадени на информационната табелка на уреда.

Допустимо време на работа на задвижващата система:

– с бъркалките, приставките за разбиване 10 мин.
– с приставката за пасиране или купата за пасиране 3 мин.

Почивка преди повторно използване (мин.) 20 мин.

Ниво на шум (L_{WA}):

– с бъркалките, приставките за разбиване, приставката за пасиране, на стойката 80 dB/A
– с купата за пасиране (миксер 381) 84 dB/A

Миксерите имат II клас изолация, не се нуждаят от заземяване. ⧈

Миксерите ZELMER отговарят на изискванията на действащите стандарти.

Уредът е съвместим с изискванията на следните директиви:

– Нисковолтови съоръжения (LVD) – 2006/95/EC.
– Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/EC.

Уредът е обозначен със знак CE на информационната табелка.

Устройство на уреда (Рис. A)

❶ Задвижващ механизъм на миксера 481
❷ Бутон за сваляне на приставките
❸ Превключвател
❹ Бутон „турбо”
❺ Гнезда на приставките за разбиване или бъркалките
❻ Отвор на приставката за пасиране
❼ Наставка на дръжката
❽ Бъркалки: лява/дясна (със зъбчатка)
❾ Приставки за разбиване: лява/дясна (със зъбчатка)
❿ Диск за пасиране
⓫ Приставка за пасиране (Металният накрайник се отнася за линия „silver line”)
⓬ Чаша
⓭ Купа за пасиране
⓮ Мярка
⓯ Капак
⓰ Нож на купата
⓱ Стойка
⓲ Глава
⓳ Регулатор на прикрепващия елемент
⓴ Бутон на прикрепващия елемент
㉑ Въртяща се купа
㉒ Шпатула

Типове миксери ZELMER (Рис. B)

✓ основни принадлежности на миксера
○ допълнителни принадлежности, които могат да се купят отделно в магазините

Описание на уреда

- Миксерът има 5 скорости. За настройка на отделните скорости на въртене служи превключвателят съгласно цифровите обозначения: **0**, **1**, **2**, **3**, **4**, и **5**, намиращи се на бутона за сваляне на бъркалките и приставките за разбиване от задвижващия механизъм.
- Допълнително задвижващият механизъм има бутон **„турбо”**, който служи за незабавно включване на максималната скорост на въртене, без значение каква скорост е настроена на превключвателя. Тези бутони са разположени от дясната и от лявата страна на корпуса за ползване с дясна и лява ръка. При положение **„0”** бутонът **„турбо”** е механически блокиран.
- От долната страна на задвижващия механизъм са разположени едно до друго 2 гнезда (отвори), в които се слагат приставките за разбиване или бъркалките.
- От горната страна на задвижващия механизъм се намира наставката на дръжката, изработена от материал, който увеличава комфорта при държане на миксера.
- От задната страна на задвижващия механизъм се намира отвор за прикрепване на приставката за пасиране или купата за пасиране. Този отвор е затворен с подвижно капаче.
- В долната част на задвижващия механизъм има вдлъбнатина и място за закачване, което дава възможност за навиване на захранващия кабел около двигателя.

Пускане на миксера и настройка на желаната скорост (на въртене) (Рис. C)

① Настройте механизма на превключвателя на положение **„0”** – крайното положение от лявата страна.

② Прикрепете избраната приставка.

③ Пъхнете щепсела на захранващия кабел в електрическия контакт.

④ Включете миксера, като преместите превключвателя надясно. (За да увеличите оборотите, преместете превключвателя по посока към положение **„5"**, изберете желаната скорост на въртене).

⑤ За да увеличите оборотите веднага, без значение каква скорост на въртене е настроена, натиснете и задръжте един от бутоните **„турбо"** (от дясната или лявата страна на корпуса).

⑥ Ако искате да се върнете към настроената преди това скорост на въртене, пуснете бутона **„турбо"**.

Приготвяне на миксера за работа

Работа с приставките за разбиване и бъркалките (Рис. D)

- Приставките за разбиване са предназначени за разбиване на пяна, за бита сметана, разбиване на жълтъци със захар, приготвяне на кремове и тесто за омлети и палачинки.
- Бъркалките служат за разбъркване на бъркано тесто, тесто с мая, сладкиши, меденки и др.
- Приставките за разбиване и бъркалките се слагат в гнездата, които се намират от долната страна на миксера.

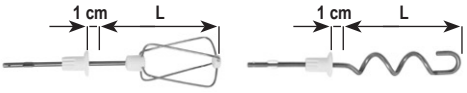
① Натиснете ги докрай – докато прикрепващите елементи не щракнат.

Ако тези елементи бъдат неправилно поставени, по време на работа те ще паднат.

② Сложете бъркалките или приставките за разбиване със зъбчатка в гнездото, обозначено със звездичка.

Ако бъркалките бъдат поставени обратно, тестото ще се повдига (тестото ще излиза от съда).

Нивото на продуктите, намиращи се в съда не бива да надвишава височината на работната част на приставките за разбиване или бъркалките (L).



Работа с диска за пасиране (Рис. E)

- Дискът за пасиране служи за пасиране през цедка на варени зеленчуци и плодове като напр: моркови, картофи, домати, ябълки. Отчасти изпълнява функциите на приставката за пасиране.

① Поставете диска за пасиране отдолу на приставката за разбиване със зъбчатката.

② Пъхнете приставката в гнездото на двигателя, обозначено със звездичка.

Чаша (12)

Изработена е от прозрачна пластмаса, използва се при работа с приставката за пасиране.

Работа с приставката за пасиране (Рис. F)

Приставката за пасиране се използва за:

- разбъркване на течности,
- раздробяване на варени зеленчуци и сурови меки плодове,
- приготвяне на майонеза и различни видове пасти,
- приготвяне на супи за бебета.
- раздробяване на лед (отнася се само за металната приставка).

Приставката се прикрепва към задвижващия механизъм след отваряне на капачето.

① Натиснете леко капачето, а след това го преместете в посоката, показана на рисунката.

② Сложете винтовата част на приставката в отвора на задвижващия механизъм и я завъртете надясно докрай.

Ако приставката за пасиране не е завъртяна докрай, това може да повреди съединителя в задвижващия механизъм или самата приставка.

③ След потапяне на приставката в продуктите за разбиване, включете миксера.

Работа с купата за пасиране (Рис. G)

През цялото време на работа дръжте миксера с ръка.

Купата за пасиране е предназначена за приготвяне на супи за бебета, коктейли и тесто за палачинки.

- От двете страни на купата има надпис „500 ml max.", който означава максималното ниво на продукта, с който може да се напълни купата, и скала, която обозначава вместимост от 200 мл до 500 мл (според означенията, показани на рисунката).

① След отваряне на капачето (както при използване на приставката за пасиране) прикрепете купата по следния начин:

Поставете купата за пасиране върху задвижващия механизъм така, че трите издатини, които се виждат от долната страна на купата, да влязат в изрезите на корпуса на задвижващия механизъм и същевременно съединителят на купата да се съедини със задвижващия механизъм на миксера.

② Хванете задвижващия механизъм за дръжката и завъртете купата по посока на часовниковата стрелка докрай. Правилното съединяване ще се получи, когато трите издатини влязат под корпуса на задвижващия механизъм, а прикрепващият елемент на ръба на купата „прескочи" зад кръглата издатина, намираща се на корпуса на задвижващия механизъм.

③ Напълнете купата с продукти и поставете капака с мярката – по време на работа можете да добавяте в купата допълнително продукти.

Работа със стойката с въртящата се купа (Рис. H)

Стойката с монтирания задвижващ механизъм улеснява работата при използване на приставките за разбиване или бъркалките и по този начин "освобождава" ръцете на потребителя.

Задвижващият механизъм, прикрепен в главата на стойката по време на работа автоматично привежда главата в махаловидно движение и завърта купата с разбъркващия продукт.

За работа със стойката са предназначени само приставките за разбиване и бъркалките, пригодени за тази цел. При миксера със стойка в комплекта има една бъркалка и една приставка за разбиване със зъбчатка.

① Пъхнете в задвижващия механизъм приставките или бъркалките (по начина, описан по-горе).

② Махнете капачето (както при използване на приставката за пасиране) и прикрепете задвижващия механизъм в главата на стойката по следния начин: Пъхнете прикрепващите елементи на задвижващия механизъм (намиращи се край отворите за прикрепване на бъркалките) под прикрепващите елементи на главата на стойката.

③ Завъртете върток на държателя надясно до съпротивление така, че дръжка на вртока да е поставена вертикално.

④ Натиснете бутона на прикрепващия елемент и същевременно дръпнете главата назад заедно със задвижващия механизъм.

⑤ Повдигнете леко нагоре купата с продуктите, поставете я на трите издатини, намиращи се на стойката и я сложете върху подставката на стойката.

⑥ Свалете главата със задвижващия механизъм на миксера до хоризонтално положение (ще се чуе щракване на бутона на прикрепването).

- Включването на миксера от превключвателя ще приведе купата във въртеливо движение, а главата заедно със задвижващия механизъм – в махаловидно движение.

Не блокирайте и не задържайте махаловидното движение по време на работа, тъй като това може да доведе до повреда на стойката.

След приключване на работа с миксера (Рис. I)

① Изключете миксера и извадете щепсела от електрическия контакт.

В зависимост от монтираните приставки:

② Свалете с помощта на бутона приставките за разбиване или бъркалките.

③ Свалете от приставката за разбиване диска за пасиране.

- Свалете по начин обратен на монтажа приставката за пасиране или купата за пасиране.

④ Повдигнете главата на стойката със задвижващия механизъм назад.

⑤ Завъртете регулатора на прикрепващия елемент по посока обратна на часовниковата стрелка докрай и извадете задвижващия механизъм от прикрепващите елементи на главата.

⑥ Навийте захранващия кабел около задвижващия механизъм, а последната намотка пъхнете под наставката.

Почистване и поддръжка на миксера

Преди почистване и извършване на дейности по поддръжката на миксера обърнете внимание щепселът да е изваден от контакта.

- Приставките за разбиване и бъркалките мийте с топла вода с препарат за миене.
- Приставката за пасиране и купата за пасиране измийте с включването им за разбъркване на чиста, топла вода (след включване на миксера към електричеството).
- Зъбчатия елемент на въртящата се купа мийте с помощта на четка за миене на съдове.
- Не мийте приставката за пасиране и купата за пасиране в съдомиялна машина.
- След измиване обърнете купата и излейте водата, която може да е останала в пространството под зъбчатия елемент.
- След като измиете приставките на миксера, изсушете ги и ги съхранявайте на сухо място.
- Корпуса на задвижващия механизъм или стойката почистете с влажна кърпа, а след това ги изтрийте, за да ги подсушите.

Екология – грижа за околната среда

Всеки потребител може да допринесе за опазването на околната среда. Това не е трудно нито скъпо. За тази цел: картонените опаковки предайте за вторични суровини, полиетиленовите пликове (ПЕ) изхвърлете в контейнера за пластмаса.

Изхабения уред предайте в съответния пункт за събиране на уреди, тъй като намиращите се в уреда опасни съставни части могат да представляват опасност за околната среда.

Не го изхвърляйте заедно с битовите отпадъци!!!

Производителят не отговаря за евентуални повреди, предизвикани от използване на уреда по начин, несъответстващ на неговото предназначение, или неправилната му употреба.

Производителят си запазва правото да модифицира уреда във всеки момент, без предварително уведомление, с цел изпълнение на правните разпоредби, стандарти, директиви или по конструктивни, търговски, естетически и други причини.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ СКОРОСТИ И ВРЕМЕ НА РАБОТА НА МИКСЕРА

ХРАНА		ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	КОЛИЧЕСТВО НА ПРЕРАБОТВАНИЯ ПРОДУКТ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ СКОРОСТИ	ВРЕМЕ НА РАБОТА
Супа за деца		приставка за пасиране	1 литър	I скорост 10 сек., после V скорост	40 – 60 сек.
Зеленчукови пюрета за деца		приставка за пасиране	0,5 литра	скорост 10 сек., после V скорост	1 – 1,5 мин.
		диск за пасиране		I скорост (през цедка)	
Крем-супа		приставка за пасиране	1 литър	I скорост 10 сек., после V скорост	30 – 45 сек.
		купа за пасиране	0,5 литра	IV скорост или V скорост	2 мин.
Плодов коктейл		приставка за пасиране	0,5 литра	V скорост	30 – 60 сек.
		купа за пасиране	0,15 кг плодове и 0,3 литра кисело мляко	IV скорост или V скорост	1 – 1,5 мин.
Подправки: магданоз, копър...		приставка за пасиране	1 връзка	II скорост	30 сек.
Тесто за палачинки		приставка за разбиване	1 литър	I скорост 15 сек., после V скорост	1 – 1,5 мин.
		купа за пасиране	0,5 литра	III, IV или V скорост	1 мин.
Белтъци на пяна		приставка за разбиване	белтъци от 5 яйца	V скорост	2 – 3 мин.
Тесто за пандишпан		приставка за разбиване	от 6 яйца	IV скорост	7 – 8 мин.
Маслен крем		приставка за разбиване	0,25 кг растително масло	III или IV скорост	4 – 5 мин.
Бита сметана		приставка за разбиване	1 литър	II скорост 15 сек., после IV скорост	
Картофено пюре		приставка за разбиване	1 кг	I скорост 15 сек., после V скорост	40 – 60 сек.
Плънка за пирожки		приставка за разбиване	1 кг картофи и 0,5 кг сирене	I скорост 15 сек., после IV скорост	40 – 60 сек.
Извара със сметана		приставка за разбиване	0,5 кг	III скорост	45 – 60 сек.
Тесто за меденки	рядко	приставка за разбиване	0,5 кг брашно	I скорост 30 сек., после III – скорост	4 – 5 мин.
	гъсто	бъркалки			
Тесто с мая		бъркалки	0,5 кг брашно	I скорост 30 сек., после V скорост	7 – 8 мин.

UA

Шановні Клієнти!

Вітаємо Вас із вибором нашого пристрою та ласкаво просимо до спільноти користувачів товарів Zelmer.

Для того, щоб отримати найкращі результати, ми рекомендуємо використовувати тільки оригінальні аксесуари компанії Zelmer. Вони спроектовані спеціально для цього продукту.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з експлуатації, приділяючи особливу увагу рекомендаціям щодо техніки безпеки. Збережіть інструкцію, щоби Ви могли скористатися нею в разі потреби в майбутньому.

Рекомендації щодо безпечної та правильної експлуатації міксера

Небезпека! / Попередження!

Недотримання загрожує травмами

- Забороняється вмикати пристрій з пошкодженим проводом живлення або корпусом.
- Якщо буде пошкоджений невід'єднувальний кабель живлення, то його повинен замінити виробник або спеціалізована ремонтна майстерня чи кваліфікована особа з метою уникнення виникнення небезпеки.
- Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися за порадою до спеціалізованого сервісного центру.
- Забороняється виймати з посудини робочі елементи під час роботи міксера.
- Забороняється торкатися руками працюючих елементів оснащення, особливо небезпечними є ножі насадки для змішування і блендера. Вони дуже гострі!
- Перед заміною елементів або при контакті з частинами, які перебувають у русі під час експлуатації, слід вимкнути прилад та відключити його від електромережі.
- Забороняється занурювати привод міксера у воду або мити його під проточною водою.
- Слід зберігати особливу обережність, якщо міксер працює в присутності дітей.
- Не дозволяйте користуватися приладом особам (у т.ч. дітям) з обмеженими фізичними, чуттєвими або інтелектуальними здібностями, які не мають досвіду або знання, якщо вони не будуть під наглядом або доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особами відповідальними за їхню безпеку.
- Не допускайте, щоб діти грали з приладом.
- Ураховуючи безпеку, змішування продуктів у змішувальній кварті виконувати зі встановленою кришкою. Забороняється покладати будь-які предмети усередину кварти, тобто: ложку, лопатку та ін. Це може привести до пошкодження міксера або виламання елементів ізсередини кварти та їхнього потраплення безпосередньо до змішаного продукту, що складає небезпеку для здоров'я, а навіть життя людини.

Увага!

Недотримання загрожує пошкодженням майна

- Міксер можна підключати лише до електромережі змінного струму 230 В.
- Забороняється витягати штепсель з електромережі, тягнучі за провід.
- Не слід наражати міксер та оснащення на вплив температури, що перевищує 60°C. Можна пошкодити міксер.
- Забороняється мити міксер, не від'єднавши провід живлення від електромережі.
- Забороняється мити оснащення, встановлене на приводі.
- Для чищення зовнішніх елементів не рекомендується їдкі миючі засоби у вигляді емульсії, молочка, паст і т.д., адже вони можуть пошкодити також інформаційні графічні символи, такі як: шкали, позначки, застережні знаки і т.д.
- Насадку для змішування слід застосовувати тільки зануривши її в продукти. У випадку рідини її рівень не повинен перевищувати половини висоти насадки.
- Слід приділяти особливу увагу щоби не залити корпус насадки для змішування – після монтажу на привод може залити двигун.
- Забороняється включати міксер з пустим блендером.
- Слід приділяти особливу увагу щоби не залити водою нижню частину блендера, де знаходиться муфта – після монтажу на привод може залити двигун.
- Забороняється одночасно підключати мішалку та вінчик для взбивання із зубцями в гніздо приводу – міксер знищиться в момент запуску.
- Рекомендується не використовувати насадку для змішування та блендер довше 3 хв., а вінчики для взбивання та мішалки - довше 10 хв.

Вказівка

Інформація про продукт та вказівки щодо користування

- Обладнання призначене для домашнього використання. У випадку його використання для цілей діяльності із загального харчування, умови гарантії змінюються.

- Після закінчення роботи провід живлення слід від'єднати від електромережі і обернути довкола приводу міксера.
- Не рекомендовано мити металеві частини в посудомийній машині, оскільки в таких машинах використовуються активні миючі розчини, які можуть спричинити потемніння металу. Мийте руками використовуючи традиційні засоби для миття посуду.
- Мішалку або вінчик для взбивання, на яких є шестерня з зубцями, вставляти тільки в гніздо, позначене на міксері символом „зірочка".
- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли в наслідок неправильного обслуговування міксера або використання не за призначенням.

Технічні параметри

Технічні параметри наведені на номінальній панелі приводу.

Допустимий час роботи приводної системи:

– з мішалками, вінчиками для взбивання 10 хв
– з насадкою для змішування або блендером 3 хв

Тривалість перерви перед повторним використанням (мінімум) 20 хв

Гучність пристрою (L_{WA}):

– з мішалками, вінчиками для взбивання, насадкою для змішування, на підставці 80 дБ/A
– з насадкою для змішування або блендером (381) 84 дБ/A

Міксер належить до II класу ізоляції, не вимагає заземлення. ⧈

Міксер „ZELMER" відповідає вимогам державних стандартів.

Пристрій відповідає вимогам директив:

– Електричний пристрій низької напруги (LVD) – 2006/95/EC.
– Електромагнетична сумісність (EMC) – 2004/108/EC.

Виріб позначений знаком CE на номінальній панелі.

Складові частини приладу (Рис. A)

1. Привод міксера
2. Кнопка виштовхувала
3. Важіль перемикача
4. Кнопка „turbo"
5. Гнізда для збивачок або мішалок
6. Отвір для насадки для змішування
7. Вкладиш ручки
8. Мішалки: ліва/права з зубцями
9. Вінчики для взбивання: ліва/права (з зубцями)
10. Терка
11. Змішувальна насадка (Металева насадка відноситься до лінії „silver line"
12. Посудина
13. Блендер
14. Дозатор
15. Кришка
16. Ніж блендера
17. Стійка
18. Головка
19. Регулятор затиску
20. Кнопка зачепу
21. Обертальна миска
22. Лопатка

Моделі міксерів ZELMER (Рис. B)

✓ базове оснащення міксера
○ додаткове оснащення, можна купити в супермаркетах, магазинах електропобутової техніки

Опис пристрою

- Міксер має 5 режимів. Для регулювання швидкості обертання служить важіль-перемикач, згідно з цифровими позначками: **0**, **1**, **2**, **3**, **4** і **5**, що знаходять-ся на кнопці виштовхувача, який служить для відключення (випихання) міщалок або збивачок з приводу міксера.
- Додатково привод оснащений кнопкою **„turbo"**, яка служить для моментального осягнення максимальної швидкості обертання незалежно від режиму, на якому стоїть важіль перемикача. Ці кнопки розміщені з правої та лівої сторони корпуса, для зручності всіх користувачів. В позиції **„0"** кнопка **„turbo"** механічно блокується.
- Внизу приводу поряд знаходяться 2 гнізда (отвори), в котрі підключаються мішалки або вінчики для взбивання.
- У верхній частині приводу на ручці розміщено вкладиш, виготовлений з матеріалу, що полегшує тримання приводу міксера.
- На задній частині приводу знаходиться отвір для кріплення насадки для змішування або блендера. Цей отвір закривається рухомою засувкою.
- В нижній частині приводу розміщено отвір та виступ, що дозволяють закрутити провід живлення довкола приводу.

Запуск міксера і настройка бажаного режиму (швидкості обертання) (Рис. C)

① Установіть важіль перемикача у положення **„0"** – крайнє положення лівого боку.

② Закріпіть вибраний інструмент.

③ Уставте вилку приєднувального проводу до розетки.

④ Включіть міксер, пересуваючи важіль вправо. Щоби збільшити оберти слід пересунути важіль в напрямку до позначки **„5"**, обрати бажану швидкість обертання.

⑤ Щоби моментально збільшити оберти незалежно від встановленої швикості обертання, слід натиснути і тримати натисненим одну з кнопок **„turbo”** (з правої або лівої сторони корпуса).

⑥ Щоби повернутися до обраної раніше швидкості обертання слід відпустити кнопку **„turbo”**.

Підготовка міксера до роботи

Робота із вінчиками для взбивання або (Рис. D)

- Вінчики для взбивання призначені для збивання піни, збитих вершків, для розтирання жовтків з цукром, приготування кремів, аткож тіста для омлетів і налисників.
- Мішалки призначені для приготування пісочного тіста, дріжджового тіста, сирників, пряників і т.д.
- Вінчики для взбивання і мішалки підключаються в гнізда внизу пристрою.

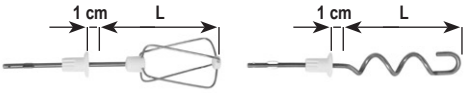
① Втиснути до відчутного спротиву – до замикання зачіпок.

При неправильному підключенні ці частини під час роботи випадають.

② Мішалку або вінчик для взбивання з зубцями вставити в гніздо позначене зіркою.

Протилежне підключення мішалки пр-изведе до піднесення тіста (втягнення тіста всередину міксера).

Рівень продуктів в посудині не повинен бути вищим ніж робочі частини збивачок чи мішалок (L).



Робота з теркою (Рис. E)

- Терка призначена для протирання через сито варених овочів і фруктів, таких як: морква, картопля, помідори, яблука. Частково виконує функції насадки для змішування.

① Терку слід насадити на вінчик для взбивання з зубцями.

② Вставити вінчик для взбивання до гнізда приводу, позначеного зіркою.

Посудина (12)

Виготовлена з прозорого пластику, використовується при роботі зі вінчиками для взбивання, мішалками або насадкою для змішування.

Робота з насадкою для змішування (Рис. F)

Насадку для змішування використовують щоби:

- змішувати рідини,
- подрібнити варені овочі і м’які сирі фрукти,
- приготувати майонез і різнорідні пасти,
- приготувати суп для немовлят.
- колоти лід (тільки для версії з металевою насадкою).

Необхідно відсунуту засувку і прикріпити насадку до приводу.

① Натисніть легко засувку, потім пересуньте у напрямку, як це вказано на рисунку.

② Гвинтову частину насадки вставити в отвір приводу і закручувати вправо до опору.

Якщо насадку для змішування закручувати неправильно, можна пошкодити муфту приводу або саму насадку.

③ Міксер включати після того, як насадку опустили в продукт.

Робота з блендером (Рис. G)

Протягом цілого часу праці тримайте міксер у руці.

Призначений для приготування супів для немовлят, коктейлів і тіста для налисників.

- З обох сторін блендера розміщений надпис „500 мл max”, що визначає максимальний рівень продукту, яким можна наповнити блендер, та графічний поділ, що визначає об’єм від 200 мл до 500 мл, згідно позначень як на малюнку поряд.

① Відсунути заглушку (як при використанні насадки) і закріпити блендер наступним чином: Встановити блендер на приводі таким чином, щоби 3 помітні виступи знизу блендера увійшли до заглиблень корпусу приводу і водночас відбулося поєднання муфти блендера і приводу міксера.

② Тримаючи привод за рукоять, повернути блендер в напрямку годинникової стрілки до упору. Поєднання буде правильним тоді, кол 3 виступи увійдуть під корпус приводу, а зачіпка на ребрі блендера перескочить за кулеподібний виступ, що знаходиться на корпусі приводу.

③ Наповніть блендер продуктами. Закрийте кришкою з дозатором – під час роботи можна подавати в блендер додаткові продукти.

Робота з підставкою з обертальною мискою (Рис. H)

Підставка з закріпленим приводом полегшує роботу з використанням збивачок або мішалок, адже користувач під час роботи має “вільні” руки.

Привод, закріплений в головці підставки, під час роботи викликає маятниковий рух головки і, водночас, обертальний рух миски зі змішуваним продуктом.

При роботі з підставкою можна використовувати тільки спеціально для цього пристосовані вінчики для взбивання та мішалки. В міксері з підставкою в комплекті є одна мішалка і один вінчик для взбивання з зубцями.

① Вінчики для взбивання або мішалки вставити в привод (як описано вище).

② Відсунути засувку (як при використанні насадки) і закріпити привод в головці підставки наступним чином: Завести зачіпки приводу (що знаходяться біля отворів для кріплення мішалок) під зачіпки головки стояка.

③ Повернути ручку затискача вправо до упору так, щоб руків'я ручки знаходилася вертикально.

④ Натиснути кнопку зачіпки і одночасно відхилити назад головку разом з приводом.

⑤ Миску з продуктами легко підняти, розмістити на 3 виступах, що знаходяться на підставці, і поставити на основу підставки.

⑥ Опустити головку з приводом міксера в горизонтальну позицію (до стуку блокування зачіпок).

- Після запуску міксера важелем перемикача миска розпочне обертальний, а головка разом з приводом – маятниковий.

Не блокуйте і не припиняйте маятниковий рух під час праці, тому що це може привести до пошкодження стояка.

Після закінчення роботи міксера (Рис. I)

① Виключити міксер і витягнути штепсель з розетки електромережі.

В залежності від встановленого оснащення:

② Виштовхнути виштовхувачем вінчики для взбивання або мішалки.

③ Зняти з вінчиків для взбивання терку.

- Демонтувати насадку для змішування або блендер зворотнім від монтажу шляхом.

④ Відхилити головку з приводом назад.

⑤ Відкрутити вороток затискача в напрямку проти годинникової стрілки до упору і витягнути привод з зачіпок головки.

⑥ Обгорнути провід довкола приводу, а останній моток сховати під вкладку.

Чищення і консервація

Перед чищенням і консервацією міксера необхідно витягнути штепсель з розетки.

- Вінчики для взбивання і мішалки мити теплої водою з миючими засобами.
- Щоби помити насадку для змішування або блендер мити, слід налити чисту теплу воду і включити міксер (після підключення до електромережі).
- Зубчастий вінець обертальної миски мити за допомогою щітки для миття посуду.
- Миску після миття перевернути і вилити воду, яка могла залишитися під зубчастим вінцем.
- Після миття оснащення міксера слід висушити і переховувати в сухому місці.
- Корпус приводу або підставки слід очистити вологою ганчіркою, а потім витерти насухо.

Екологія – дбаймо про навколишнє середовище!

Кожен користувач може дбати про охорону навколишнього природного середовища. Це не є трудним, ні надто коштовним. З цією метою: картонне упакування здати на макулятуру, поліетиленові мішки (PE) кинути в контейнер для пластиків.

Відпрацьоване обладнання здайте у відповідний пункт складування, тому що небезпечні компоненти, що містяться в обладнанні можуть складати шкідливу дію для середовища.

Не викидайте разом з комунальними відходами!!!

Транспортування і зберігання

- Транспорутвання виробу може здійснюватись усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил які діють на конкретному виді транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунена можливість переміщенння виробів всередині тарнспорного засобу.
- Під час транспротування залізницею перевезення повинно здійснюватися у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на пласких піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі завстосування ящикових піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми рзміщення упкованих виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатися у опалювальних складских приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні видповідати – 1(Л) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

Виробник не відповідає за можливі збитки, що виникли внаслідок використання обладнання не за його призначенням або його неналежного обслуговування.

Виробник застерігає собі право модифікувати виріб у будь-який момент, без попереднього повідомлення, для пристосування до правових положень, стандартів, директив або у зв'язку з конструкційним, тоговельним, естетичним та іншими причинами.

РЕКОМЕНДОВАНІ ШВИДКОСТІ І ЧАС РОБОТИ МІКСЕРА

СТРАВА		ОСНАЩЕННЯ	КІЛЬКІСТЬ ПРОДУКТУ, ЩО ОБРОБЛЯЄТЬСЯ	РЕКОМЕНДОВАНА ШВИДКІСТЬ	ЧАС РОБОТИ
Суп для дітей		насадка для змішування	1 літр	I режим 10 с, потім V режим	40 – 60 с
Суп для дітей		насадка для змішування	0,5 літра	I режим 10 с, потім V режим	1 – 1,5 хв
		терка		I режим (через сито)	
Суп-пюре		насадка для змішування	1 літр	I режим 10 с, потім V режим	30 – 45 с
		блендер	0,5 літра	IV режим або V режим	2 хв
Фруктовий коктейль		насадка для змішування	0,5 літра	V режим	30 – 60 с
		блендер	0,15 кг фруктів і 0,3 л кефіру	IV режим або V режим	1 – 1,5 хв
Зелень: петрушка, кріп		насадка для змішування	1 пучок	II режим	30 с
Тісто для налисників		вінчики для взбивання	1 літр	I режим 15 с, потім V режим	1 – 1,5 хв
		блендер	0,5 літра	III, IV або V режим	1 хв
Збиті білки		вінчики для взбивання	білки з 5 яєць	V режим	2 – 3 хв
Бісквітне тісто		вінчики для взбивання	з 6 яєць	IV режим	7 – 8 хв
Масляний крем		вінчики для взбивання	0,25 кг рослинного масла	III або IV режим	4 – 5 хв
Збиті вершки		вінчики для взбивання	1 літр	II режим 15 с, потім IV режим	
Картопляне пюре		вінчики для взбивання	1 кг	I режим 15 с, потім V режим	40 – 60 с
Фарш для вареників		вінчики для взбивання	1 кг картоплі і 0,5 кг сиру	I режим 15 с, потім IV режим	40 – 60 с
Сир зі сметаною		вінчики для взбивання	0,5 кг	III режим	45 – 60 с
Тісто для прянику	рідке	вінчики для взбивання	0,5 кг борошна	I режим 30 с, потім III – V режим	4 – 5 хв
	густе	мішалки			
Дріжджове тісто		мішалки	0,5 кг борошна	I режим 30 с, потім V режим	7 – 8 хв

EN

Dear Clients!

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of Zelmer products.

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original Zelmer accessories. They have been specially designed for this product.

We kindly ask you to read carefully the operation manual. We call your special attention to safety precautions. Keep this operation manual for future reference.

Important safety precautions

Danger! / Warning!
Health hazard

- Do not start up the device, with a visibly damaged cord or casing.
- If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.
- Do not take out working elements from the bowl, when mixer is on.
- Do not touch the rotating equipment with your hands, mixing adapter and mixing cup blades are especially dangerous. They are very sharp!
- Turn off the device and unplug it from an outlet before replacing the equipment or approaching moving parts during use.
- Always unplug the power cord before cleaning.
- Keep special caution during operation in presence of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Due to safety reasons, the products can only be blended in the mixing cup when the lid is properly attached to the cup. It is forbidden to insert any items to the inside of the cup such as: spoons, spatulas, etc. It may lead to damage to the mixer or breaking of the elements inside the cup which may directly enter the product being blended and this in turn poses a threat to the health or even life.

Caution!
Not observance can result in damage to possessions

- Plug the mixer to AC mains supply 230 V only.
- Do not unplug by pulling the cord.
- Do not expose the mixer and its equipment to the temperature above 60°C. You can damage your mixer.
- Do not immerse the mixer motor in water, nor clean it under running water.
- Do not clean the equipment when assembled on the motor.
- Do not clean the casing with aggressive detergents, such as emulsion, milk, paste, etc. They can remove the graphic symbols such as: scales, labels, caution signs, etc.
- Do not use mixing adapter without immersing it in products, in case of liquids, their level should not be higher then the half of adapter height.
- Be careful not to flood the inner of mixing adapter casing with water – after assembling on the motor part, the motor can get flooded.
- Do not use the mixer with empty mixing cup.
- Be careful not to flood the bottom space of mixing cup, containing clutch - after assembling on the motor part, the motor can get flooded.
- Do not put simultaneously the mixer and whisk with toothed bar into the motor socket. In the moment of start-up the mixer shall get damaged.
- Do not use the mixing adapter nor the mixing cup longer than 3 min., whereas the mixers and whisks not longer than 10 min.

Suggestion
Information on the product and suggestions for its use

- The appliance is intended for domestic use. In case it is used for food business purposes, the warranty conditions shall change.
- After operation unplug the Power cord and wind on the mixer motor part.
- Do not wash metal parts in a dishwasher. Aggressive cleaning agents used in such machines cause that a/m parts get darker. Clean them manually with traditional washing up liquids.
- Put the mixer and whisk with toothed bar into the motor socket marked with a star.
- The manufacturer cannot accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from improper usage.

Technical data

Technical parameters are quoted at product nameplate.

Permitted motor operation time:

– with mixers, whisks	10 min.
– with mixing adapter or mixing cup	3 min.
Interval time before next operation (min.)	20 min.

Noise caused by the device (L_{WA}):

– with mixers, whisks, mixing adapter, on the stand	80 dB/A
– with mixing cup (mixer 381)	84 dB/A

The mixers are produced in II insulation class, they don't need grounding. ⧈

ZELMER mixers meet current norms requirements.

The devices meet the requirements of the directives:

– Low Voltage Device (LVD) – 2006/95/EC.
– Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The product is marked with CE on the name plate.

Appliance elements (Fig. A)

❶ Mixer motor
❷ Pusher button
❸ Switch lever
❹ Turbo button
❺ Whisks or mixers sockets
❻ Mixing adapter hole
❼ Handle insert
❽ Mixers: left/right with toothed bar
❾ Whisks: left/right with toothed bar
❿ Liquidising dics
⓫ Mixing attachment (The metal cap is available only in the "Silver Line" series)
⓬ Cup
⓭ Mixing cup
⓮ Doser
⓯ Lid
⓰ Knife cup
⓱ Stand
⓲ Head
⓳ Grip knob
⓴ Fastening button
㉑ Rotating bowl
㉒ Blade

ZELMER mixers types (Fig. B)

✓ basic mixer equipment
○ additional equipment, which you can buy in shops

Device description

- The mixer has 5 speed positions. The lever is used to set up the particular rotation speed according to the numbers: **0, 1, 2, 3, 4**, and **5** on pusher button, which helps to remove (push out) the mixers or whisks from the mixer motor part.
- Additionally, the drive has **„turbo"** button which helps to get the maximum rotation speed immediately, regardless the speed set with the lever. Such buttons are placed both on the right and left sides of the casing intended for the convenience of both left and right-handed users. The **„turbo"** button is automatically blocked in **„0"** position.
- There are 2 sockets (holes), for whisks or mixers assembling, placed on the bottom of the motor part.
- The insert handle, placed on the top of the motor part, is made of the material increasing the comfort of holding the mixer motor part.
- There is a hole for mixing adapter or mixing cup assembling at the back of motor casing. The hole is covered with a mobile cover.
- There is a clamp and a fastener in the lower part of motor casing, for power cord winding around the motor casing.

Mixer start-up and position setting (rotation speed) (Fig. C)

① Place the ON/OFF switch in the **„0"** position - the leftmost position. Install the selected tool.

② Plug in the appliance.

③ Switch on the appliance by sliding the switch to the right.

④ If you want to increase the rotation shift the lever in position **„5"** direction, choose the desired rotation speed.

⑤ In order to increase the rotation immediately, regardless set speed, press and hold one of **„turbo"** buttons (on the right or left side of the casing).

⑥ When you want to return to the previously selected speed release **„turbo"** button.

Preparing for operations

Operation with whisks or mixers (Fig. D)

- The whisks are intended to whipping eggs white foam, cream, rubbing yolks with sugar, cream and pancakes or omelettes dough preparation.
- The mixers are intended to work the rubbed dough, yeast dough, cheeses cakes, imbirbread cakes, etc.
- The whisks and mixers shall be assembled in sockets on the bottom of the robot.

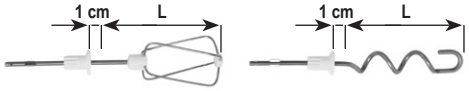
① Press until you feel the refusal – when the clamps get fastened.

⚠ ***When assembled improperly, the parts fall apart during operation.***

② Insert the mixer or whisk with toothed bar into the socket marked with a star.

The reverse assembling of the mixers can cause lifting up the dough (taking the dough out of bowl).

The level of products inside the bowl should not exceed the hight of mixers or whisks working part (L).



Operation with liquidising disc (Fig. E)

- Liquidizing disc is used for liquidizing boiled fruit and vegetables such as: carrots, potatoes, tomatoes, apples through the sieve. It partly replaces the function of the mixing adapter.

① Insert the liquidizing disc on the whisk with toothed bar from the bottom side.

② Insert the whisk into the socket marked with a star.

Cup (12)

Made of transparent material is used as a container when mixing adapter is used.

Operation with mixing adapter (Fig. F)

You can use the mixing adapter for:

- mixing liquids,
- crumbling boiled vegetables and raw, soft fruit,
- preparing different mayonnaise and pastes,
- preparing soups for infants.
- crushing ice (metal adapter only).

You can assemble the adapter after moving the cover.

① Gently press the bolt and slide towards the direction shown in the figure.

② Insert the threaded part into the motor casing hole and screw it turning right until you feel the refusal.

Inadequate screwing of the mixing adapter can result in clutch damage or the adapter damage.

③ Put the adapter into the processed product and switch the mixer on.

Operation with mixing cup (Fig. G)

Hold the mixer in your hand all the time during operation.

Mixing cup is intended for infant soups preparation, milk shakes or pancake dough.

- It has the label „500 ml max" on both sides, which indicates the maximum level of product to fill the cup and graphic scale to determine the volume 200 ml to 500 ml (according to the symbols in the drawing beside).

① After moving the cover (like during assembling the adapter) assemble the cup the following way: Insert the mixing cup on the motor part so that the 3 buckles visible at the bottom of the cup got into the nuts of the motor casing.

② Holding the motor casing handle turn the cup clockwise direction until you feel the refusal.

You shall obtain the proper connection, when the 3 buckles get under the motor casing, and the fastener on the cup rib move on the other side of the spherical buckle on the motor casing.

③ Fill the cup with products and put the cover with the doser on – you can add next products to the cup during operation.

Operation with stand including turnable bowl (Fig. H)

The stand with assembled motor part makes the operation with whisks or mixers easy, as the user does not have to hold the device.

The stand head driver automatically makes the head move pendulum-like and simultaneously turns the bowl with the mixed product.

You can use the stand with specially prepared whisks and mixers only. The device equipped with stand includes also one mixer and one whisk with toothed bar.

① Insert the mixers or whisks into the motor casing (as described above).

② Assemble the drive in the stand head after moving the cover (like during assembling the adapter) the following way: Insert the drive fasteners (which are located near the holes for whisks assembling) under the stand head fastener.

③ Turn the control clamp to the limit in such a way that the hand is positioned vertically.

④ Press the fastener button and simultaneously deflect the stand head with the motor part back.

⑤ If the bowl with products a bit up and then insert it on the three insertions and place it at the stand base.

⑥ Place the stand head with the motor part in horizontal position (you will hear the clicking sound of fastener blocking clamps).

- Start-up the mixer with the switch lever and it will make the bowl turn and the head with drive move pendulum-like.

Never block or stop the oscillatory movement during operation. It may cause damage to the housing.

After operation (Fig. I)

① Switch the mixer off and unplug it.

Depending on assembled equipment:

② Push the whisks or mixers out with a pushing button.

③ Disassemble the liquidizing disc from the whisk.

- Disassemble the mixing adapter or mixing cup in reverse way to assembling it.

④ Deflect the stand head with the motor part back.

⑤ Turn the clamp knob in counter clockwise direction as much as possible and put the motor out of the head fasteners.

⑥ Wind the power cord on the motor part and put the last winding under the insert.

Cleaning and maintenance

Remember to unplug before clearing and maintenance.

- Clean the whisks and mixers with warm water with cleaning agents.
- Clean the mixing adapter and mixing cup by mixing clean, warm water (after plugging the mixer to mains supply).
- Clean the cogged rim of rotational bowl with dishes cleaning brush.
- **Do not wash the mixing adapter or the mixing cup in dishwasher.**
- Turn the bowl upside down after cleaning and pour out the water, which could remain under the cogged rim.
- Dry the mixer equipment after cleaning and store in dry place.
- Clean the motor or stand casing with dump cloth and then dry it.

Ecology – environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive. In order to do it: Put the cardboard packing into recycling paper container, Put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.

Please do not dispose into domestic waste disposal!!!

The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or inappropriate handling.

The manufacturer reserves his rights for modifying the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade aesthetic or other reasons, without notifying it in advance.

RECOMMENDED SPEED AND TIME OF MIXER OPERATION

DISH		EQUIPMENT	THE AMOUNT OF PROCESSED PRODUCT	RECOMMENDED SPEED	OPERATION TIME
Soup for infants		mixing adapter	1 litre	I position 10 s, next V position	40 – 60 s
Vegetable puree for infants		mixing adapter	0,5 litre	I position 10 s, next V position	1 – 1,5 min.
		liquidizing disc		I position (with a sieve)	
Cream soup		mixing adapter	1 litre	I position 10 s, next V position	30 – 45 s
		mixing cup	0,5 litre	IV position or V position	2 min.
Fruit latte		mixing adapter	0,5 litre	V position	30 – 60 s
		mixing cup	0,15 kg of fruit and 0,3 litre of kefir	IV position or V position	1 – 1,5 min.
Greens: parsley, dill ...		mixing adapter	1 bundle	II position	30 s
Pancake dough		whisks	1 litre	I position 15 s, next V position	1 – 1,5 min.
		mixing cup	0,5 litre	III, IV or V position	1 min.
Egg white foam		whisks	White of 5 eggs	V position	2 – 3 min.
Sponge cake dough		whisks	Made of 6 eggs	IV position	7 – 8 min.
Butter cream		whisks	0,25 kg of vegetable butter	III or IV position	4 – 5 min.
Whipped cream		whisks	1 litre	II position 15 s, next IV position	
Potatoes puree		whisks	1 kg	I position 15 s, next V position	40 – 60 s
Potatoes and cheese dumplings stuffing		whisks	1 kg of potatoes and 0,5 kg of cottage cheese	position 15 s, next IV position	40 – 60 s
Cottage cheese with cream		whisks	0,5 kg	III position	45 – 60 s
Gingerbread dough	watery	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s, next III position	4 – 5 min.
	dense	mixers			
Yeast dough		mixers	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.